

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.5 Kerangka Pikir .....	3
1.6 Hipotesis .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Susu.....	5
2.1.1 Pengolahan Susu.....	5
2.1.2 Kualitas Susu .....	7
2.2 Mentega.....	8
2.3 Buah Belimbing .....	10
2.4 Selai Belimbing.....	12
2.5 Uji Organoleptik.....	14
2.4.1 Warna .....	15
2.4.2 Rasa .....	15
2.4.3 Aroma.....	15
2.4.4 Tekstur.....	16
<b>BAB III MATERI DAN METODE.....</b>	<b>17</b>
3.1 Lokasi Dan Waktu Penelitian .....	17
3.2 Materi Penelitian .....	17
3.2.1 Alat.....	17
3.2.2 Bahan.....	17
3.3 Metode Penelitian .....	18
3.3.1 Kerangka Konsep .....	19

3.4	Prosedur Penelitian .....	19
3.5	Variabel Penelitian .....	20
3.5.1	Warna .....	20
3.5.2	Rasa .....	21
3.5.3	Aroma .....	21
3.5.4	Tekstur .....	21
3.6	Skala Likert .....	21
3.7	Analisis Data .....	22
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
4.1	Warna .....	24
4.2	Rasa .....	25
4.3	Aroma .....	26
4.4	Tekstur .....	27
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>29</b>
5.1	Kesimpulan .....	29
5.2	Saran .....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>.....</b>	<b>30</b>