

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pengaruh faktor terhadap reaksi pada produk pangan.....	7
Tabel 2.2 Pengelompokan Rempah-rempah .....	11
Tabel 2.3 Jenis Rempah-Rempah .....	12
Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu .....	21
Tabel 4.1 Data Cacat Bahan Baku Rempah-Rempah .....	39
Tabel 4.2 Data Hasil Pengecekan Kadar Air Rempah-Rempah.....	40
Tabel 4.3 Kadar Air Awal Bahan Baku <i>Seasoning</i> .....	42
Tabel 4.4 Kadar Air Bahan Baku Setelah Perlakuan.....	45
Tabel 4.5 Data Hasil <i>Uji Triangle</i> .....	49
Tabel 4.6 Perbandingan $\Sigma$ benar dengan taraf .....	49
Tabel 5.1 Hasil Analisa <i>Seasoning</i> Sebelum Dan Sesudah.....	55
Tabel 5.2 Hasil Analisa <i>Seasoning</i> Sebelum Dan Sesudah Perlakuan .....	56
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Organoleptik Material Seasoning</i> .....	57
Tabel 5.4 <i>Key Performance Indicator</i> sampel <i>Raw Material seasoning</i> .....	58

UNIVERSITAS  
MERCU BUANA