

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.4.1 ManfaatTeori.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis	6
BAB II.....	7
KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	7
2.1 Pastry And Bakery	7
a. Pengertian Pastry And Bakery	7
2.1.2 Bahan Baku Pastry dan Bakery.....	9

2.1.3 Roti.....	13
2.2 Donat.....	14
2.2.2 Bahan Utama Pembuatan Donat.....	15
2.2.3 Proses Pembuatan Donat.....	19
2.2.4 Alur Proses Pembuatan donat.....	23
2.3 Wortel (Daucus Carota L.).....	24
2.3.1 Pengertian Wortel (Daucus Carota L.).....	24
2.3.2 Jenis – Jenis Wortel.....	24
2.3.3 Komposisi Gizi dan Manfaat Wortel.....	25
2.3.4 Tepung wortel.....	27
2.4 Pengertian Inovasi menurut UU No. 18 tahun 2002.....	28
2.5 Pengertian substitusi.....	28
2.6 Penelitian Terdahulu.....	30
2.7 Kerangka Pemikiran.....	33
BAB III.....	34
METODOLOGI PENELITIAN.....	34
3.1 Objek Penelitian.....	34
3.2 Metode Penelitian.....	34
3.2.1 Jenis Penelitian.....	34
3.2.2 Jenis Dan Sumber Data.....	35
3.2.3 Aspek Organoleptik.....	35
3.4.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
3.5 Metode Penelitian.....	39
a. Rancangan Penelitian.....	39
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	40
a. Studi Pustaka.....	40
b. Kuesioner / Angket.....	40
c. Studi Dokumentasi.....	40
d. Eksperimental.....	41
BAB IV.....	42
DATA DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1 Hasil Penelitian.....	42
4.1.1 Formulasi Resep Inovasi Pembuatan Donatt Berbasis Wortel.....	42

4.1.2	Pembuatan Tepung Wortel	43
4.1.3	Pembuatan donat wortel.....	47
4.2	Penilaian Daya Terima.....	51
4.2.1	Karakteristik Responden	51
4.3	Daya Terima Konsumen Terhadap Produk	55
BAB V	61
KESIMPULAN DAN SARAN	61
5.1	Kesimpulan	61
5.2	Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	63