

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Rumusan Masalah.....	4
Tujuan Penelitian	5
Manfaat penelitian	5
Manfaat Teoritis	5
Manfaat Praktis	5
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	6
Patisserie 6	
Pengertian Patisserie	6
Pastry.....	7
<i>Churros</i>	12
Sejarah <i>Churros</i>	12
Wortel 14	
Pengertian Wortel.....	14
Kandungan Gizi Wortel	15
Daya terima konsumen	20
Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan.....	21
Uji Organoleptik	25
Orisinalitas Penelitian	26
Penelitian Terdahulu	26
Kerangka Pemikiran.....	29

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	30
Objek Penelitian.....	30
Metode Penelitian	30
Operasional Variable.....	30
Teknik Sampling	34
Teknik Pengumpulan Data	36
Aspek Organoleptik	36
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN	41
Profil <i>Churros</i>	41
Sejarah <i>Churros</i>	41
Analisa Bahan.....	42
Pembahasan	43
Formulasi resep pada pembuatan <i>churros</i> berbasis wortel.....	43
Daya Terima Konsumen	50
C. Hasil Uji Organoleptik.....	58
D. Manfaat Ekonomi	60
Kandungan Gizi	61
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	63
Kesimpulan.....	63
Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65