

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Kegunaan penelitian	6
1.4.1 Teoritis	6
1.4.2 Praktis.....	7
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Patiseri	8
2.1.1 Jenis Patiseri	9
2.2 Pastry	10
2.3 Klepon	11
2.4 Biji Kurma.....	12
2.5 Buah Kurma	14
2.6 Daya Terima Konsumen.....	18
2.6.1 Faktor Daya Terima Makanan.....	19
2.6.1.1 Faktor Internal.....	19
2.6.1.2 Faktor Eksternal	20
2.7 Uji Organoleptik.....	21
2.8 Uji Hedonik	22
2.9 Penelitian Terdahulu.....	23

2.10 Kerangka Pemikiran.....	26
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	27
3.1 Objek Penelitian.....	27
3.2 Metode Penelitian.....	27
3.3 Jadwal Penelitian.....	30
3.4 Teknik Sampling.....	31
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	32
3.5.1 <i>research and development</i>	32
3.5.2 Kuisisioner.....	32
3.5.3 Studi pustaka.....	33
3.6 Teknik Analisa Data.....	33
3.6.1 Rasa.....	33
3.6.2 Warna.....	34
3.6.3 Tekstur.....	34
3.6.4 Aroma.....	35
3.6.5 Penampilan fisik.....	35
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1 Profil Klepon Berbahan Dasar Tepung Biji Kurma.....	37
4.1.1 Sejarah Klepon.....	37
4.2 Data Pembahasan.....	38
4.2.1 Pengolahan biji kurma.....	38
4.2.2 Formulasi Resep orisinal.....	41
4.2.3 Formulasi Resep Modifikasi Siklus I dengan Perbandingan 80 : 50.....	41
4.2.4 Formulasi Resep Modifikasi Siklus II dengan Perbandingan 50 : 50.....	42
4.3 Daya Terima Konsumen.....	48
4.3.1 Karakteristik Panelis.....	48
4.3.2 Penilaian daya terima konsumen terhadap produk.....	51
4.4 Hasil uji organoleptik.....	56
4.5 Kandungan Gizi.....	58
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
5.1. Kesimpulan.....	59
5.2. Saran.....	59

DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN.....	64