

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
1.4.1    Kegunaan Teoritis.....	6
1.4.2    Kegunaan Praktis .....	6
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	7
2.1 Pastry.....	7
2.1.1    Pengertian Pastry .....	7
2.1.2    Macam – Macam Produk Pastry.....	7
2.2 Puding .....	11
2.2.1    Bahan – Bahan Pembuatan Puding.....	11
2.2.2    Macam – Macam Puding.....	11
2.3 Tanaman Kentang .....	12
2.3.1    Limbah Kulit Kentang .....	14

2.4 Penelitian Terdahulu .....	15
2.5 Kerangka Pemikiran.....	20
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>
3.1 Objek Penelitian.....	22
3.2 Metode Penelitian.....	22
3.2.1 Jenis Penelitian .....	22
3.2.2 Aspek Organoleptik.....	23
3.2.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
3.3 Populasi dan Teknik Sampling.....	29
3.3.1 Populasi .....	29
3.3.2 Teknik Sampling.....	29
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	30
3.5 Teknik Analisa Data.....	30
<b>BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
4.1 Profil Produk .....	31
4.1.1 Sejarah Puding.....	31
4.2 Analisis Bahan.....	<b>32</b>
4.3 Pembahasan.....	33
4.3.1 Resep Puding Asli Tanpa Modifikasi.....	33
4.3.2 Resep Puding Kulit Kentang Formulasi 1 (50:50) .....	34
4.3.3 Resep Puding Kulit Kentang Formulasi 2 (70:30) .....	36
4.3.4 Resep Puding Kulit Kentang Formulasi 3 (90:10) .....	39
4.4 Pembuatan Puding Dengan Modifikasi Kulit Kentang.....	41
4.4.1 Pembuatan Cacahan Kulit Kentang.....	41
4.4.2 Pembuatan Pudding.....	44

4.5	Daya Terima Konsumen .....	48
4.5.1	Karakteristik Panelis.....	48
4.6	Hasil uji organoleptik.....	58
4.6.1	Perbandingan Biaya Bahan Puding komersial dengan Puding Berbahan Tambahan Kulit Kentang .....	60
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>62</b>
5.1	Kesimpulan .....	62
<b>5.2</b>	<b>Saran.....</b>	<b>63</b>
	Daftar Pustaka.....	65
LAMPIRAN	Lampiran 1 Gambar yang Terlalu Besar .....	69