

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	6
1.4.2 Kegunaan Praktis.....	6
1.5 Batasan Masalah.....	7
BAB II.....	8
KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR.....	8
2.1 Patisserie.....	8
2.1.1 Pengertian <i>Patisserie</i>	8
2.1.2 Jenis Patisserie.....	8
2.2 Pie.....	11
2.2.1 Kulit <i>Pie</i>	11
2.2.2 Bahan Dasar yang Digunakan Kulit <i>Pie</i>	12
2.2.3 Pemanggangan.....	13
2.2.4 Finishing.....	13
2.3 Buah Melinjo.....	14
2.4 Tepung Melinjo.....	18
2.5 Uji Hidonik.....	18
2.6 Penelitian Terdahulu.....	19

2.7 Kerangka Berfikir	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Objek penelitian	23
3.2 Metode penelitian	23
3.3 Operasionalisasi Variabel.....	24
3.4 Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	26
3.4.1 Pelaksanaan dan waktu penelitian	26
3.5 Teknik Sampling	27
3.6 Teknik Pengumpulan Data	29
3.6.1 Eksperimen	29
3.6.2 Kuesioner	30
3.6.3 Studi Pustaka	31
3.7 Teknik Analisis Data	31
3.7.1 Uji Hedonik	31
3.7.2 Unsur Organoleptik	33
3.7.3 Jenis dan Data Sumber	36
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Profil Pie Berbasis Tepung Melinjo.....	38
4.1.1 Sejarah <i>Pie</i>	38
4.1.2 Analisa Bahan.....	39
4.1.3 Metode Pembutan Kulit <i>Pie</i>	42
4.2 Data Dan Pembahasan	43
4.2.1 Siklus Uji Formulasi Produk	43
4.2.2 Formulasi Resep Kulit <i>Pie</i> Menggunakan Tepung Melinjo.....	48
4.2.2 Uji Hedonik	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	65
5.1 Kesimpulan	65
5.2 Saran 66	
DAFTAR PUSTKA.....	67
LAMPIRAN	69