

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Food	7
2.2 Roulade.....	8
2.2.1 Bahan Pembuatan Roullade.....	9
2.2.2 Peralatan Dalam Pembuatan Roullade.....	10
2.3 Tanaman Pisang	11
2.4 Penanaman Tumbuhan Pisang	13
2.5 Perawatan Tumbuhan Pisang	14
2.6 Ciri dan Umur Panen	14
2.7 Jenis Jenis Pisang.....	15
2.8 Jantung Pisang	17
2.9 Manfaat Jantung Pisang	18
2.10 Daya Terima Konsumen.....	19
2.11 Uji Organoleptik	21
2.12 Uji Hedonik	22

2.13	Penelitian Terdahulu	22
2.14	Kerangka Berfikir.....	24
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....		25
3.1	Objek Penelitian.....	25
3.2	Metode Penelitian	25
3.3	Jadwal Penelitian	26
3.3.1	Pelaksanaan Penelitian.....	27
3.4	Operasional Variabel.....	28
3.5	Teknik Sampling.....	32
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	34
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....		36
4.1	Profil Produk	36
4.2	Hasil Penelitian	42
4.2.1	Formulasi Resep Roulade Jantung Pisang.....	42
4.2.2	Daya Terima Konsumen.....	46
4.2.3	Manfaat Ekonomis	57
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		61
5.1	Kesimpulan	61
5.2	Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....		63
LAMPIRAN.....		65