
DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	12
1.1 Latar Belakang	12
1.2 Rumusan Masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian	15
1.4 Kegunaan penelitian.....	15
1.4.1 Teoritis.....	15
1.4.2 Praktis	16
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	17
2.1 Patiseri.....	17
2.1.1 Pastry	22
2.1.2 Kue Tradisional	24
2.1.3 Daun Singkong	25
2.2 Orisinalitas Penelitian	26
2.3 Kerangka pemikiran.....	28
2.4 Daya terima konsumen	29
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	30
3.1 Objek Penelitian.....	30
3.2 Metode Penelitian	30
Sumber: olahan penulis.....	33
3.3 Jadwal Penelitian	33
3.4 Teknik Sampling.....	34
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	36

3.5.1	<i>Research and Development</i>	36
3.5.2	Kuisisioner	37
3.5.3	Studi pustaka	37
3.6	Teknik Analisa Data uji organoleptic	38
3.6.1	Rasa	38
3.6.2	Warna	38
3.6.3	Tekstur.....	39
3.6.4	Aroma.....	39
3.6.5	Penampilan fisik	40
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN	41
4.1	Profil bugis berbasis daun singkong	41
4.1.1	Sejarah kue bugis.....	41
4.2	Data Pembahasan	42
4.2.1	Pengolahan daun singkong	42
4.2.2	Formulasi Resep orisinal	45
4.2.3	Formulasi Resep Modifikasi Siklus I dengan Perbandingan.....	45
4.2.4	Formulasi Resep Modifikasi Siklus II dengan Perbandingan	47
4.3	Daya Terima Konsumen	52
4.3.1	Karakteristik panelis.....	52
4.3.2	Penilaian daya terima konsumen terhadap produk	54
4.4	Hasil uji organoleptik.....	59
4.4.1	Perbandingan Biaya Bahan kue bugis biasa dengan kue bugis berbahan dasar daun singkong	61
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
5.1	Kesimpulan	64
5.2	Saran	65
	DAFTAR PUSTAKA.....	66
	LAMPIRAN	68