

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Patisserie.....	6
2.1.1 Pastry and Bakery.....	6
2.1.2 Bahan Baku Pastry dan Bakery	9
2.2 <i>Cake</i>	12
2.3 Kue Wortel	14
2.3.1 Wortel	16
2.3.2 Bahan dasar penyusun kue wortel	19
2.3.3 Proses pembuatan kue wortel	22
2.4 Almond.....	23
2.4.1 Tepung Almond.....	24
2.5 Deskriptif Analisis Uji Indrawi (Organoleptik).....	27
2.6 Penelitian Terdahulu.....	28
2.7 Kerangka Berfikir.....	33
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	34
3.1 Objek Penelitian	34

3.2	Metode Penelitian	34
3.3	Oprasionalisasi Variable.....	34
3.4	Jadwal Penelitian	37
	3.4.1 Pelaksanaan Penelitian	38
3.5	Teknik Sampling	38
3.6	Teknik Pengumpulan Data	39
	3.6.1 Kuesioner.....	40
	3.6.2 Studi pustaka	40
	3.6.3 Uji Organoleptik.....	40
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....		45
4.1	Data dan pembahasan.....	45
	4.1.1 Analisa Bahan.....	45
	4.1.2 formulasi resep kue wortel menggunakan tepung almond	48
4.2	Daya Terima Konsumen.....	59
	4.2.1 Profil Panelis	59
	4.2.2 Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk.....	62
	4.2.3 Hasil Uji Organoleptik	66
	4.2.4 Manfaat Dari Segi bahan.....	68
	4.2.5 Perbandingan Biaya Bahan kue wortel berbasis tepung almond biasa dengan kue wortel berbahan dasar tepung terigu	72
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		75
5.1	Kesimpulan	75
5.2	Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA		77