

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB 1 KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	5
2.1 Patiseri	5
1.2.1 Pengertian Patiseri	5
1.2.2 Macam-macam Patiseri	5
1.2.3 Alat dan Pembuatan Produksi Patiseri	7
2.2 <i>Dessert</i>	10
2.3 Manisan Buah	11
2.4 Buah Semangka	15
2.5 Kulit Semangka	18
2.6 Buah Bit	20
2.7 Pewarna Makanan Alami	21
2.8 Daya Terima Konsumen	22
2.9 Uji Organoleptik	23
2.10 Penelitian Terdahulu	24
2.11 Kerangka Pemikiran	27
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1 Objek Penelitian	27
3.2 Metode Penelitian	27
3.3 Operasional Variabel	27
3.4 Jadwal Penelitian	29

3.5	Teknik Sampling	31
3.6	Teknik Pengumpulan Data	32
3.7	Teknik Analisis Data.....	35
3.7.1	Uji Organoleptik.....	35
3.7.2	Daya Terima Konsumen	37
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN	40
4.1	Profil Manisan Kulit Semangka Berbasis Buah Bit.....	40
4.1.1	Sejarah Manisan	40
4.2	Analisis Bahan	41
4.2.1	Analisis Bahan Manisan Kulit Semangka	41
4.3	Hasil Pembahasan	42
4.3.1	Formulasi Resep Siklus I	42
4.3.2	Formulasi Resep Siklus II	44
4.4	Daya Terima Konsumen.....	50
4.4.1	Profil Panelis.....	50
4.4.2	Karakteristik Organoleptik.....	52
4.5	Hasil Uji Organoleptik.....	57
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1	Kesimpulan.....	60
5.2	Saran.....	60
	DAFTAR PUSTAKA.....	62
	LAMPIRAN.....	69
	Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik.....	70
	Dokumentasi	72