

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i> .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR .....	7
2.1 <i>Patisserie</i> .....	7
2.1.1 Pengertian <i>Patisserie</i> .....	7
2.1.2 <i>Pastry</i> .....	8
2.2 <i>Churros</i> .....	13
2.2.1 Pengertian <i>Churros</i> .....	13
2.3 Kentang.....	15
2.3.1 Pengertian Kentang .....	15
2.4 Daya Terima Konsumen .....	18
2.4.1 Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan .....	19
2.5 Uji Organoleptik .....	22
2.6 Orisinalitas Penelitian .....	24
2.6.1 Penelitian Terdahulu.....	24
2.7 Kerangka Pemikiran .....	26

BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	27
3.1 Objek Penelitian .....	27
3.2 Metode Penelitian .....	27
3.3 Operasional Variabel.....	28
3.4 Teknik Sampling .....	29
3.5 Teknik Pengumpulan Data .....	30
3.5.1 Kuisisioner .....	30
3.5.2 Studi Pustaka .....	31
3.5.3 Eksperimental .....	31
3.5.4 Studi Dokumentasi.....	31
3.6 Aspek Organoleptik.....	32
3.6.1 Rasa .....	32
3.6.2 Warna .....	32
3.6.3 Tekstur .....	33
3.6.4 Aroma .....	33
3.6.5 Penampilan Fisik .....	33
3.7 Jadwal Penelitian .....	34
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN .....	36
4.1 Profil <i>Churros</i> .....	36
4.1.1 Sejarah <i>Churros</i> .....	36
4.1.2 Analisa Bahan.....	37
4.2 Pembahasan.....	38
4.2.1 Formulasi resep pada pembuatan <i>Churros</i> berbasis kentang .....	38
4.2.2 Daya Terima Konsumen.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	57
5.1 Kesimpulan.....	57
5.2 Saran .....	58
DAFTAR PUSTKA.....	59
LAMPIRAN .....	62