

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	9
1.1 Latar Belakang Masalah.....	9
1.2 Rumusan Masalah.....	11
1.3 Tujuan Penelitian	11
1.4 Batasan Masalah.....	12
1.5 Manfaat Penelitian	12
1.5.1 Kegunaan Teoritis	12
1.5.2 Kegunaan Praktis.....	12
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	13
2.1 Patiseri	13
2.2 Pastry	14
2.3 Kue Tradisional	14
2.3.1 Sejarah Kue Tradisional.....	14
2.3.2 Kategori Kue Tradisional	15
2.3.3 Ciri – ciri Makanan Tradisional.....	16
2.3.4 Bahan Dasar Pembuatan Kue Tradisional.....	16
2.4 Kue Dodongkal.....	20
2.5 Ubi Jalar Kuning	21
2.5.1 Sejarah Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas L)	21
2.5.2 Pengertian Ubi jalar Kuning (Ipomea batatas L)	22
2.5.3 Manfaat Ubi Jalar Kuning.....	22
2.5.4 Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Kuning.....	23

2.6	Daya Terima Konsumen	23
2.7	Uji Organoleptik	27
2.8	Orisinalitas Penelitian	28
2.9	Kerangka Penelitian/pemikiran	32
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN		33
3.1	Pendekatan Penelitian	33
3.2	Lokasi Penelitian	33
3.3	Jenis dan Sumber Data - Data	33
3.4	Instrumen Penelitian	34
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data	35
3.5.1	Oprasional Variabel	35
3.5.2	Teknik Pengumpulan Data	35
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data	36
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN		39
4.1	Profil Produk	39
4.2	Hasil Pembahasan	40
4.2.1	Formulasi Pembuatan Kue Dodongkal	40
4.3	Daya Terima Konsumen	50
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		57
5.1	Kesimpulan	57
5.2	Saran	57
DAFTAR PUSTAKA		58