

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	10
1.1 Latar Belakang	10
1.2 Rumusan Masalah.....	12
1.3 Tujuan Penelitian	12
1.4 Kegunaan Penelitian	13
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	13
1.4.2 Kegunaan Praktis.....	13
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	14
2.1 Definisi Patisserie.....	14
2.1.1 Jenis Jenis Patisserie.....	15
2.2 Cookies.....	16
2.3 Melon.....	18
2.3.1 Kandungan Dan Khasiat Melon	19
2.4 Kulit Melon	20
2.5 Tepung Kulit Melon.....	21
2.6 Orisinalitas Penelitian	22
2.7 Kerangka Berpikir.....	25
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1 Pendekatan Penelitian	26
3.2 Lokasi Penelitian	27
3.3 Jenis dan sumber data	28
3.3.1 Kuesioner	28

3.4	Instrumen Penelitian	29
3.5	Metode Teknik Pengumpulan Data	29
3.5.1	Eksperimen.....	29
3.5.2	Studi Pustaka.....	30
3.5.3	Dokumentasi	30
3.6	Metode Teknik Analisa Data.....	31
3.6.1	Rasa	31
3.6.2	Warna.....	32
3.6.3	Tekstur.....	32
3.6.4	Aroma.....	33
3.6.5	Penampilan Fisik.....	33
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN	34
4.1	Profil Produk	34
4.2	Pembahasan	35
4.2.2	daya terima konsumen	42
4.2.2.1	Karakteristik Penulis.....	42
4.2.2.2	Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk.....	44
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1	Kesimpulan	50
5.2	Saran	50
	DAFTAR PUSTAKA.....	52