

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	9
1.2 Rumusan Masalah.....	11
1.3 Tujuan Penelitian	12
1.4 Batasan Masalah.....	12
1.5 Manfaat Penelitian	12
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	13
2.1 Patiseri	13
2.1.1 Jenis – jenis Produk Patiseri	13
2.2 Jajanan Tradisional	16
2.2.1 Ciri – ciri Jajanan Tradisional	16
2.3 Kue Talam	17
2.3.1 Bahan Dasar Pembuatan Kue Talam	18
2.4 Daun Kale (Kubis Keriting)	19
2.4.1 Kandungan Gizi Daun Kale (<i>Brassica Oleracea</i>)	19
2.4.2 Manfaat Daun Kale (<i>Brassica Oleracea</i>).....	20
2.4.3 Jenis – jenis Daun Kale (<i>Brassica Oleracea</i>)	21
2.5 Pewarna Makanan	21
2.6 Uji Organoleptik.....	22
2.7 Uji Hedonik	23
2.8 Orisinalitas Penelitian	23
2.9 Kerangka Penelitian	27

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	28
3.1 Pendekatan Penelitian	28
3.2 Lokasi Penelitian	28
3.3 Jenis dan sumber Data	28
3.4 Instrumen Penelitian	29
3.5 Metode dan Teknik Pengumpulan Data	29
3.6 Metode dan Teknik Analisa Data	30
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Profil Produk	32
4.1.1 Bahan Dasar Pembuatan Kue Talam	33
4.2 Data dan Pembahasan	34
4.2.1 Formulasi Resep	34
4.2.2 Daya Terima Konsumen	41
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	48