

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Kajian Pustaka	5
2.1.1 Patiseri	5
2.1.2 <i>Quick Bread</i>	8
2.1.3 <i>Madeleine</i>	10
2.1.4 Biji Nangka	12
2.1.5 Orisinalitas Penelitian	14
2.2 Kerangka Pemikiran	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1 Objek Penelitian	19
3.2 Desain Penelitian	19
3.3 Partisipan	19
3.4 Instrumen Penelitian	20
3.5 Prosedur Penelitian	21
3.5.2 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.5.2 Alat Pembuatan	21
3.5.3 Tahap Analisis Resep	22
3.6 Tahap Analisis Data	22
BAB IV PEMBAHASAN	25
4.1 Objek Penelitian	25
4.2 Pembahasan	25
4.2.1.1 Karakteristik Konsumen Pada Produk Inovasi Madeleine Berbahan Dasar Biji Nangka	29
4.2.1.2 Daya Terima Konsumen Pada Produk Inovasi Madeleine Berbahan Biji Nangka	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan	39

5.2 Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN.....	45