

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	<i>Error! Bookmark not defined.</i>
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Patisserie	6
2.1.1 Jenis - Jenis Patisserie	7
2.1.2 Jenis - Jenis Bakery :	8
2.2 Jenis Umbi - Umbian	10
2.2.1 Umbi	11
2.2.2 Talas	11
2.2.3 Singkong	12
2.3 Orisinalitas Penelitian	14
2.4 Kerangka Penelitian	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Objek Penelitian	18
3.2 Desain Penelitian	18
3.2.1 Jenis dan Sumber Data	18
3.3 Populasi dan Sampel	19
3.4 Partisipan	20
3.5 Instrumen Penelitian	21
3.6 Prosedur Penelitian	22
3.6.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.6.2 Alat dan Bahan Pembuatan.....	22
3.6.3 Tahap Analisis Resep	25
3.7 Teknik Analisis Data	26
BAB IV PEMBAHASAN	42
4.1 Profil Singkat Objek Penelitian	42
4.1.1 Lokasi Penelitian.....	42
4.2 Hasil dan Pembahasan Formulasi Resep	43
4.2.1 Formulasi Resep	43
4.2.2 Daya Terima Konsumen	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	56

5.1	<i>Kesimpulan</i>	56
5.1.1	Formulasi produk Inovasi <i>Scone</i> dari Tepung Singkong yang Dimodifikasi	56
5.1.2	Daya Terima produk Inovasi <i>Scone</i> dari Tepung Singkong yang Dimodifikasi	56
5.2	<i>Saran</i>	56
5.2.1	Formulasi Produk Inovasi <i>Scone</i> dari Tepung Singkong yang dimodifikasi	56
5.2.2	Daya Terima produk Inovasi <i>Scone</i> dari Tepung Singkong yang Modifikasi.....	57
5.2.3	Untuk Penelitian Selanjutnya	57
	DAFTAR PUSTAKA	58
	DAFTAR LAMPIRAN	62
		62
	Hasil Penyebaran Kuesioner	64