

DAFTAR ISI

<i>LEMBAR PERSEMBAHAN</i>	<i>ii</i>
<i>LEMBAR PENGESAHAN</i>	<i>iii</i>
<i>KATA PENGANTAR</i>	<i>iv</i>
<i>PERNYATAAN</i>	<i>v</i>
<i>ABSTRAK</i>	<i>vi</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>vii</i>
<i>DAFTAR ISI</i>	<i>viii</i>
<i>DAFTAR GAMBAR</i>	<i>xiv</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN</i>	<i>1</i>
<i>1.1 Latar Belakang</i>	<i>1</i>
<i>1.2 Rumusan Masalah</i>	<i>4</i>
<i>1.3 Tujuan Penelitian</i>	<i>4</i>
<i>1.4 Kegunaan Penelitian</i>	<i>4</i>
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	5
<i>BAB II KAJIAN PUSTAKA</i>	<i>6</i>
<i>2.1 Kajian Pustaka</i>	<i>6</i>
2.1.1 Beverage	6

Sumber: Hasil Modifikasi Penulis, 2025	13
2.2 Orisinalitas Penelitian	15
2.3 Kerangka Pemikiran	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1 Objek Penelitian	19
3.2 Desain Penelitian	19
3.3 Partisipan	20
3.4 Instrumen Penelitian	20
3.5 Prosedur Penelitian	22
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	22
3.6 Tahap Analisis Resep	23
3.6.1 Tahap Uji Coba	23
3.6.2 Tahap Uji Penerimaan	24
3.7 Teknik Analisis Data	24
BAB IV PEMBAHASAN	25
4.1 Profil Singkat Objek Penelitian	25
4.2 Hasil dan Pembahasan	26
4.2.1 Formulasi Resep Cendol Berbasis Ubi Cilembu	26
4.2.2 Daya Terima Konsumen	33
4.2.2.1 Profile Responden	33

4.2.2.2 Daya Terima Konsumen	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
5.1 Kesimpulan	41
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	44