

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1 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 2 KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Pattiserie</i>	6
2.1.1 Macam-Macam <i>Patisserie</i>	7
2.1.2 Bahan-Bahan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	7
2.2 <i>Pastry</i>	9
2.3 <i>Churros</i>	10
2.3.1 Bahan dasar dan Pelengkap <i>Churros</i>	10
2.3.2 Peralatan membuat <i>churros</i>	11
2.4 Tepung Beras	11
2.5 Gula merah	12
2.6 Kelapa	12
2.7 Substitusi Bahan Pangan	12
2.8 Orisinalitas penelitian	12
2.9 Kerangka Pemikiran	15
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Objek Penelitian.....	16
3.2 Desain Penelitian.....	16

3.3	Populasi	17
3.4	Instrumen Penelitian	17
3.5	Prosedur Penelitian	19
3.5.1	Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.5.2	Alat dan Bahan Pembuatan	19
3.5.3	Tahap Analisis Resep	20
3.6	Teknik Analisis Data	21
BAB 4 PEMBAHASAN		22
4.1	Profil Produk	22
4.2	Pembahasan	23
4.2.1	Formulasi Resep	23
4.2.2	Daya Terima Konsumen	26
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		35
5.1	Kesimpulan	35
5.2	Saran	35
DAFTAR PUSTAKA		37
LAMPIRAN		39