

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
PERNYATAAN.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Praktisi	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kuliner Tradisional.....	5
2.2 Jajanan Pasar	5
2.3 Klepon.....	6
2.4 Kulit Buah manggis.....	7
2.5 Orisinalitas Penelitian.....	8
2.6 Kerangka Pemikiran	10
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	11
3.1 Objek Penelitian	11
3.2 Desain Penelitian.....	11
3.3 Sampel dan Populasi.....	12
3.4 Instrumen Penelitian	12
3.5 Prosedur Penelitian.....	13
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	13
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	13

3.5.3 Tahap Analisis Resep.....	15
3.5.3.1 Resep Klepon Tradisional.....	15
3.5.3.2 Resep Klepon Berbasis Kulit Buah Manggis	16
3.6 Teknik Analisis Data	16
BAB IV PEMBAHASAN	18
4.1 Profil Singkat Objek Penelitian	18
4.2 Pembahasan.....	19
4.2.1 Formulasi Resep Klepon Berbasis Kulit Buah Manggis	19
4.2.1.1 Alat	21
4.2.1.2 Bahan	21
4.2.1.3 Metode Inovasi Klepon Berbasis Kulit Buah manggis.....	21
4.2.2 Daya Terima Konsumen.....	26
4.2.2.1 Profil Responden	26
4.2.2.2 Hasil Uji Organoleptik.....	28
4.2.2.2.1 Penilaian Konsumen Terhadap Rasa	28
4.2.2.2.2 Penilaian Konsumen Terhadap Aroma.....	29
4.2.2.2.3 Penilaian Konsumen Terhadap Warna.....	30
4.2.2.2.4 Penilaian Konsumen Terhadap Tekstur	31
4.2.2.2.5 Penilaian Konsumen Terhadap Tampilan	32
4.2.2.2.6 Penilaian Konsumen Terhadap Kesukaan	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1 Kesimpulan	35
5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	41