

## DAFTAR ISI

---

LEMBAR PENGESAHAN .....	3
PERNYATAAN.....	4
KATA PENGANTAR .....	1
ABSTRAK .....	3
ABSTRACT .....	4
Daftar Gambar .....	8
DAFTAR TABEL .....	9
BAB I PENDAHULUAN.....	10
1.1 Latar Belakang .....	10
1.2 Rumusan Masalah .....	13
1.3 Tujuan .....	13
1.4 Kegunaan Penelitian.....	13
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	13
1.4.2 Manfaat Praktis.....	14
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	15
2.1 <i>Patisserie</i> .....	15
2.1.1 Pengertian <i>Patisserie</i> .....	15
2.1.2 <i>Pastry</i> .....	16
2.2 <i>Cake</i> .....	18
2.2.1 Pengertian <i>Cake</i> .....	18
2.2.2 Perlengkapan dan Peralatan yang digunakan dalam Pembuatan Produk <i>Pastry</i> .....	20
2.3 <i>Muffin</i> .....	23
2.3.1 Pengertian <i>Muffin</i> .....	23
2.4 <i>Oatmeal</i> .....	25
2.4.1 Pengertian <i>Oatmeal</i> .....	25
2.5 Daya Terima Konsumen.....	27
2.5.1 Pengertian Daya Terima Konsumen .....	27
2.6 Uji Organoleptik .....	28
2.6.1 Pengertian Organoleptik.....	28
2.7 Uji Hedonik .....	29
2.8 Penelitian Terdahulu.....	30

2.9 Kerangka Berfikir .....	31
BAB III METODE PENELITIAN .....	32
3.1. Objek Penelitian.....	32
3.2. Metode Penelitian .....	32
3.3. Rancangan Penelitian.....	33
3.4. Pelaksanaan Penelitian .....	33
3.4.1 Tempat dan waktu penelitian .....	33
3.4.2 Pemilihan Bahan yang Baik .....	34
3.5 Populasi dan teknik Sampling.....	34
3.5.1 Populasi.....	34
3.5.2 Teknik Sampling .....	35
3.6 Teknik Pengumpulan data.....	36
3.6.1 Studi Pustaka.....	36
3.6.2 Kuesioner / Angket .....	36
3.6.3 Studi Dokumentasi .....	36
3.6.4 Eksperimental.....	36
3.7 Penelitian .....	36
3.7.1 Alat Penelitian.....	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	37
4.1 Gambaran Umum Penelitian.....	37
4.1.1 Analisa Bahan.....	37
4.2 Hasil Penelitian .....	39
4.2.1 Formulasi <i>Banana Muffin</i> Bersubstitusi Tepung Oatmeal .....	39
4.2.2 Pembuatan <i>Banana Muffin</i> Bersubstitusi Oatmeal.....	41
4.2.3 Karakteristik Konsumen .....	45
4.2.4 Penilaian Daya Terima Masyarakat .....	48
4.3 Penilaian Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk .....	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	55
5.1 Kesimpulan .....	55
5.2 Saran .....	55