

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>11</b>
1.1 Latar Belakang.....	11
1.2 Rumusan Masalah.....	14
1.3 Tujuan Penelitian.....	14
1.4 Kegunaan Penelitian.....	15
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	15
1.4.2 Manfaat Praktis.....	15
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>16</b>
2.1 Patiseri.....	16
2.2 Cake.....	17
2.2.1 Jenis-jenis cake.....	20
2.3 Sponge Cake.....	21
2.4 Panganan Sehat.....	22
2.5 Jajanan Tradisional.....	23
2.6 Gula Aren.....	23

2.6.1 Nira Aren.....	24
2.7 Kacang Pistachio.....	25
2.7.1 Kacang.....	25
2.7.2 Pistachio.....	25
2.8 Penelitian Terdahulu .....	27
2.9 Uji Organoleptik .....	29
2.10 Daya Terima Konsumen.....	29
2.11 Kerangka Pemikiran.....	30
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
3.1 Objek Penelitian .....	31
3.2 Metode Penelitian.....	31
3.3 Jadwal Penelitian.....	32
3.4 Operasional Variabel .....	32
3.5 Teknik Sampling .....	36
3.6 Teknik pengumpulan data .....	38
3.6.1 Eksperimen .....	38
3.6.2 Kuesioner .....	38
3.7 Teknik Analisa Data .....	39
3.7.1 Rasa .....	39
3.7.2 Warna .....	39
3.7.3 Tekstur .....	40
3.7.4 Aroma .....	40
3.7.5 Penampilan Fisik.....	41
<b>BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>42</b>
4.1 Sejarah Kue Bolu Kering Dengan Penambahan Kacang Pistachio dan	

Gula Aren.....	42
4.1.1 Kue Bolu.....	42
4.1.2 Analisa Bahan.....	42
4.2 Data dan Pembahasan.....	44
4.2.1 Formulasi Resep Kacang Pistachio dan Gula Aren Pada Kue Bolu Kering .....	44
4.3 Daya Terima Konsumen.....	49
4.3.1 Karakteristik Panelis .....	49
4.3.2 Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk .....	52
4.4 Hasil Uji Organoleptik.....	59
4.5 Manfaat Ekonomis .....	60
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	62
5.1 Kesimpulan .....	62
5.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA .....	64
LAMPIRAN .....	66