DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR i
ABSTRAK iii
ABSTRACT iv
DAFTAR ISI v
DAFTAR GAMBAR vii
DAFTAR TABEL viii
DAFTAR LAMPIRAN ix
BAB 1 PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 6
1.3 Tujuan Penelitian 6
1.4 Kegunaan Penelitian 7
1.4.1 Kegunaan Teoritis 7
1.4.2 Kegunaan Praktis 7
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA 8
2.1 Jajanan Pasar 8
2.1.1 Ciri-Ciri Makanan Tradisional 9
2.2 Talam Ubi 11
2.2.1 Bahan Penyusun Talam Ubi 11
2.3 Kue Lumpur 12
2.3.1 Bahan Penyusun Pembuatan Kue Lumpur 12
2.4 Santan 15
2.5 Yogurt 16
2.6 Daya Terima Konsumen 18
2.6.1 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan 19
2.7 Uji Hedonik 22

2.8 Penelitian Terdahulu 23
2.9 Kerangka Berpikir 27
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN 28
3.1 Objek Penelitian 28
3.2 Metode Penelitian 28
3.2.1 Jenis Penelitian 28
3.2.2 Sumber Data 28
3.2.3 Aspek Organoleptik 29
3.3 Operasionalisasi Variabel 33
3.4 Jadwal Penelitian 35
3.5 Teknik Sampling 36
3.6 Teknik Pengumpulan Data 37
3.7 Teknik Analisis Data 37
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN 38
4.1 Profil Produk 38
4.1.1 Talam Ubi 38
4.1.2 Kue Lumpur 39
4.2 Analisis Bahan 41
4.2.1 Analisis Bahan Talam Ubi Asli Tanpa Modifikasi 41
4.2.2 Analisis Bahan Kue Lumpur Asli Tanpa Modifikasi 42
4.2.3 Analisis Bahan Talam Ubi Yang Telah Dimodifikasi 43
4.2.4 Analisis Bahan Kue Lumpur Yang Telah Dimodifikasi 46
4.3 Data Dan Pembahasan 47
4.3.1 Formulasi Resep Menggunakan Yoghurt 47
4.3.2 Teknik Pengolahan Talam Ubi Dan Kue Lumpur 51
4.3.3 Cara Penyajian Talam Ubi Dan Kue Lumpur 54
4.3.4 Cara Menekan Biaya Produksi Talam Ubi Dan Kue Lumpur 60
4.3.5 Daya Terima 60
4.4 Uji Organoleptik 61

4.5 Manfaat Ekonomis.....72
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN 77
5.1 Kesimpulan.....77
5.2 Saran.....77
DAFTAR PUSTAKA.....79
LAMPIRAN 83