

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian	5
1.5 Batasan Masalah	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	7
2.1 Pastry.....	7
2.2 Choux atau Eclair	7
2.2.1 Konsep Produk Choux atau Eclair	7
2.2.2 Konsep Cream Choux atau Eclair	8
2.2.3 Kajian Bahan	9
2.2.4 Kajian Teknik Pengolahan	16
2.3 Singkong (<i>manihot esculenta</i>).....	20
2.3.1 Jenis Varietas Singkong (<i>manihot esculenta</i>)	21
2.3.2 Taksonomi dan Morfologi Singkong (<i>manihot esculenta</i>)	23
2.3.3 Kandungan Gizi Singkong (<i>manihot esculenta</i>)	24
2.3.4 Manfaat Singkong (<i>manihot esculenta</i>).....	25
2.4 Tepung Mocaf (modified cassava flour)	25
2.4.1 Pembuatan Tepung Mocaf (<i>modified cassava flour</i>).....	26
2.4.2 Kandungan Komposisi Tepung Mocaf.....	28

2.5	Daya Terima Konsumen	30
2.6	Uji Organoleptik.....	31
2.7	Penelitian Terdahulu.....	32
2.8	Kerangka Berpikir	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		37
3.1	Objek Penelitian	37
3.2	Metode Penelitian	37
3.3	Operasionalisasi Variabel.....	38
3.4	Jadwal Penelitian.....	41
3.4.1	Pelaksanaan Penelitian	42
3.5	Teknik Sampling.....	44
3.6	Teknik Pengumpulan Data	45
3.7	Teknik Analisis Data	46
3.7.1	Uji Organoleptik.....	46
3.7.2	Daya Terima Konsumen	48
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN.....		50
4.1	Profil Eclair Substitusi Tepung Mocaf dengan Inovasi Vla Kacang Hijau	50
4.1.1	Sejarah Choux Paste atau Eclair	50
4.1.2	Analisa Bahan	51
4.1.3	Manfaat Produk	54
4.2	Data dan Pembahasan	55
4.2.1	Formulasi Resep Eclair Substitusi Tepung Mocaf	55
4.2.2	Formulasi Resep Inovasi Vla Kacang Hijau	66
4.3	Daya Terima Konsumen	70
4.3.1	Karakteristik Panelis.....	70
4.3.2	Karakteristik Organoleptik	70
4.4	Hasil Uji Organoleptik.....	80
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		83
5.1	Kesimpulan.....	83
5.2	Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....		85