

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	10
1.1 Latar Belakang	10
1.2 Rumusan Masalah.....	13
1.3 Tujuan Penelitian	14
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	15
2.1 Sukun.....	15
2.2 <i>Coffee</i>	19
2.3 <i>Butter</i>	22
2.4 <i>Sous Vide Cooking Technique</i>	24
2.5 Kerangka Pemikiran	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
3.3 Aspek Organoleptik.....	29

3.4	Jadwal Penelitian	31
3.5	Penelitian Terdahulu	32
3.6	Teknik Sampling	32
3.7	Teknik Pengumpulan Data.....	33
BAB 4 PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN		35
4.1	Proses Pembuatan Sukun Coffee <i>Butter</i>	35
4.2	Penelitian Daya Terima Konsumen	39
4.2.1	Karakteristik Responden.....	39
4.2.2	Biaya Produksi.....	51
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		53
5.1	Kesimpulan	53
5.2	Saran	53
DAFTAR PUSTAKA.....		54
LAMPIRAN.....		56