

## DAFTAR ISI

---

<b>LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
1.4.1 Kegunaan Teoritis .....	6
1.4.2 Kegunaan Praktis.....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR .....</b>	<b>7</b>
2.1 Patisserie.....	7
2.1.1 Jenis Patiseri .....	8
2.2 Pastry.....	10
2.3 Cake .....	11
2.3.1 Jenis-Jenis Cake .....	14
2.4 Kastengel .....	15
2.4.1 Pengertian Kastengel.....	15
2.4.2 Bahan Penyusun Kastengel.....	15
2.5 Daun Kelor .....	18
2.6 Penelitian Terdahulu .....	21
2.7 Kerangka Pemikiran.....	22
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>

3.1 Objek Penelitian .....	24
3.2 Metode Penelitian.....	24
3.3 Operasional Variabel .....	25
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	27
3.4.1 Eksperimen .....	27
3.4.2 Kuesioner .....	27
3.4.3 Studi Dokumentasi .....	27
3.5 Teknik Analisis Data .....	28
3.5.1 Uji Organoleptik .....	28
<b>BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
4.1 Profil Produk .....	33
4.1.1 Sejarah Kastengel.....	33
4.2 Analisis Bahan .....	34
4.2.1 Analisis Bahan Kastengel Tanpa Modifikasi.....	34
4.2.2 Analisis Bahan Kastengel Yang Telah Dimodifikasi .....	34
4.3 Hasil Pembahasan .....	35
4.3.1 Formulasi Resep Kue Kastengel Dengan Substitusi Tepung Daun Kelor.....	36
4.3.2 Daya Terima Konsumen.....	48
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>61</b>
5.1 Kesimpulan .....	61
5.2 Saran.....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>64</b>