

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	
PERNYATAAN.....	
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	8
1.1_Latar Belakang	8
1.1_Rumusan Masalah	14
1.2 Tujuan Penelitian.....	14
1.3 Kegunaan Penelitian.....	14
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR.....	16
2 Roti.....	16
2.1 Pengertian Roti.....	16
2.2 Jenis-jenis Roti.....	17
2.3 Bahan Dalam Pembuatan Produk Roti.....	17
2.4 Alat Dalam Pembuatan Produk Roti.....	22
2.5 Jajanan Tradisional.....	24
2.6 Pengertian Jajanan Tradisional.....	24
2.7 Labu Kuning.....	29
2.8 Pengertian substitusi.....	29
2.9 Makanan sehat	30
2.10 Daya Terima Konsumen.....	30
2.11 Uji Organoleptik.....	35
2.12 Penelitian Terdahulu.....	36
2.13 kerangka Berfikir.....	38

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	39
3.1 Objek penelitian.....	39
3.2 Metode penelitian.....	39
3.3 Jadwal Penelitian.....	40
3.4 Teknik Sampling.....	40
3.5 Teknik pengumpulan data.....	42
<u>3.6</u> Teknik Analisis Data.....	43
3.7 Pelaksanaan penelitian.....	46
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1 Kue Kamir	47
4.2 Analisa Bahan	48
4.3 Data Pembahasan.....	49
4.3.1 Formulasi kue kamir.....	49
4.4 Daya terima konsumen	55
4.5 Hasil Uji Organoleptik.....	76
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
5.1 Kesimpulan Dan saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN.....	83