

## DAFTAR ISI

---

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Batasan Masalah .....	3
1.5 Kegunaan Penelitian .....	3
1.5.1 Kegunaan Praktis .....	3
1.5.2 Kegunaan Teoritis .....	3
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
2.1 Patiseri .....	4
2.1.1 Macam-Macam Patiseri.....	5
2.2 Tinjauan Tentang <i>Cookies</i> .....	7
2.2.1 <i>Cookies</i> .....	7
2.2.2 Kriteria <i>Butter Cookies</i> .....	8
2.2.3 Teknik Pengolahan <i>Cookies</i> .....	9
2.3 Daun Jeruk Purut .....	12
2.3.1 Manfaat Daun Jeruk Purut.....	14
2.3.2 Efek Daun Jeruk Purut .....	16
2.4 Daya Terima Konsumen .....	17
2.4.1 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Konsumen .	17
2.5 Orisinalitas Penelitian .....	19
2.6 Kerangka Pemikiran .....	23