

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	ii
<i>ABSTRACT</i> .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN .....	9
1.1 Latar Belakang .....	9
1.2 Rumusan Masalah.....	13
Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah .....	13
1.3 Tujuan Penelitian .....	13
1.3 Batasan Masalah.....	13
1.4 Kegunaan Penelitian .....	14
1.    Kegunaan Konsumen.....	14
2.    Kegunaan Pemerintah.....	14
3.    Kegunaan Industri .....	14
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	15
2.1 Inovasi Makanan.....	15
2.2 Patisserie.....	15
2.3 <i>Pastry</i> .....	16
2.4 <i>Cooking Method</i> .....	19
2.5 <i>Rice Pudding</i> .....	20
2.6 Alpukat.....	21
2.7 Daya Terima Konsumen.....	24
2.8 Orisinal Penelitian.....	28
2.9 Kerangka Penelitian .....	31
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	32

3.1	Pendekatan Penelitian .....	33
3.2	Lokasi Penelitian .....	33
3.3	Jenis Dan Sumber Data .....	34
3.4	Instrumen Penelitian .....	35
3.4.1	<i>Google Form</i> .....	35
3.4.2	Kamera .....	35
3.4.3	Alat dan Bahan .....	36
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	36
3.5.1	Kuesioner .....	36
3.5.2	Studi Pustaka .....	37
3.5.3	Eksperimental.....	37
3.5.4	Studi Dokumentasi .....	37
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data .....	37
3.7.1	Uji Organoleptik .....	38
•	Warna.....	40
•	Tekstur.....	40
•	Aroma.....	41
•	Penampilan Fisik .....	41
3.7.2	Uji Hedonik.....	41
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN .....	43
4.1	Profil Rice Pudding.....	43
4.1.1	Sejarah Rice Pudding.....	43
4.1.2	Analisa Bahan .....	44
4.2	Pembahasan .....	45
4.2.1	Formulasi Resep Pada Pembuatan <i>Rice Pudding</i> Berbasis Alpukat .....	45
4.2.2	Daya Terima Konsumen .....	55
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN .....	64
5.1	Kesimpulan .....	64
5.2	Saran .....	65
	DAFTAR PUSTAKA.....	66
	LAMPIRAN.....	69