

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang	11
1.2 Rumusan Masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian	15
1.4 Batasan Masalah.....	15
1.5 Kegunaan Penelitian	15
1.5.1 Kegunaan Praktis.....	15
1.5.2 Kegunaan Teoritis.....	16
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	17
2.1 Patisseri	17
2.1.1 Pastry.....	18
2.1.2 Bakery.....	19
2.2 Croffle	20
2.2.1 Pengertian Croffle	20
2.2.2 Bahan pembuatan Croffle pada umumnya adalah sebagai berikut:	22
1. Tepung terigu	22
2.2.3 Perlengkapan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>croffle</i> ..	25
1. Timbangan.....	25
2.3 Gluten	26
2.3.1 Pengertian Gluten	26
2.3.2 Pengertian Bebas Gluten.....	28
2.3.3 Produk Yang Mengandung Gluten	29

2.4	Kacang Merah	30
2.4.1	Pengertian Kacang Merah	30
2.4.2	Kandungan Gizi Kacang Merah	31
2.4.3	Pembuatan Tepung Kacang Merah	32
2.5	Penelitian Terdahulu.....	34
2.6	Kerangka Penelitian	38
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN		39
3.1	Pendekatan Penelitian	39
3.2	Lokasi Penelitian	39
3.3	Jenis dan sumber data Data.....	41
3.3.1	Jenis penelitian.....	41
3.3.2	Teknik Pengumpulan Data	41
3.4	Instrumen Penelitian	42
3.4.1	Bahan bahan penelitian	42
3.4.2	Alat penelitian	42
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data	43
3.5.1	Eksperimental.....	43
3.5.2	Studi dokumentasi	44
3.5.3	Kuisisioner.....	44
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data	45
3.6.1	Teknik pengumpulan data.....	45
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN		48
4.1	Profil Hotel/Produk/Lokus	48
4.1.1	Sejarah <i>Croffle</i>	48
4.1.2	Analisa Bahan	49
4.2	Pembahasan	50
4.2.1	Data dan pembahasan	50
4.3	Formulasi Resep Croffle Bebas Gluten Berbasis Tepung Kacang Merah	51
4.3.1	Proses pembuatan Croffle berbasis tepung kacang merah	56
4.3.2	Penilaian daya terima konsumen.....	60
4.3.3	Karakteristik Organoleptik	62
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		67

5.1 Kesimpulan	67
5.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	72