

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
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.....	16
1.4 Batasan Masalah	16
1.5 Kegunaan Penelitian.....	16
1.5.1 Kegunaan Praktis	16
1.5.2 Kegunaan Teoritis	17
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	18
2.1 Patisserie.....	18
2.1.1 Pastry	19
2.1.2 Kue Tradisional	21
2.1.3 Pati Ganyong	22
2.2 Orisinalitas Penelitian	27
2.3 Kerangka Penelitian.....	32
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Pendekatan Penelitian.....	33
3.2 Lokasi Penelitian.....	34
3.3 Jenis dan sumber data Data	34
3.4 Instrumen Penelitian	34
3.5 Metode dan Teknik Pengumpulan Data	35
3.5.1 Kuisisioner	35
3.5.2 Studi Pustaka	35

3.5.3	Dokumentasi	36
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data.....	36
3.6.1	Formulasi.....	36
3.6.2	Daya Terima.....	37
3.6.3	Rasa.....	37
3.6.4	Warna.....	38
3.6.5	Tekstur	38
3.6.6	Aroma.....	39
3.6.7	Penampilan fisik.....	39
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN	40
4.1	Profil apem kukus dengan penambahan pati ganyong	40
4.1.1	Sejarah kue apem	40
4.2	Pembahasan.....	42
4.2.1	Formulasi Resep Orisinal.....	42
4.2.2	Daya Terima Konsumen	48
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN	55
5.1	Kesimpulan.....	55
5.2	Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	59