

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	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.....	11
1. Bagaimana formulasi resep pengolahan <i>crème brulee</i> tape ketan hijau?	11
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap <i>creme brulee</i> tape ketan hijau?	11
1.3 Tujuan Penelitian	11
1.4 Batasan Masalah	11
1.4.1 Kegunaan Praktis.....	11
1.4.2 Kegunaan Teoritis	12
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	13
2.1 Inovasi	13
2.2 <i>Patisserie</i>	13
2.3.1 Hidangan Penutup	17
2.3.2 <i>Crème Brulee</i>	18
2.3.3 Bahan-Bahan <i>Crème Brulee</i>	19
2.3 Tape Ketan Hijau	20
2.4.1 Bahan-Bahan Pembuatan Tape Ketan Hijau	21
Dalam pembuatan tape ketan hijau, bahan-bahan yang digunakan.	21
2.5 Daya Terima Konsumen	22
2.5.1 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan	22

2.6 Uji Organoleptik	25
2.7 Orisinalitas Penelitian	26
3 2.8 Kerangka Penelitian	27
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	29
5 3.1 Pendekatan Penelitian.....	29
6 3.2 Lokasi Penelitian	29
7 3.3 Jenis dan Sumber Data Data	29
3.4 Instrumen Penelitian	30
8 3.5 Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	31
3.5.1Eksperimen	31
3.5.2Kuisisioner	31
3.5.3Studi Pustaka	31
Dokumentasi.....	31
9 3.6 Metode dan Teknik Analisa Data	32
3.6.1Rasa	32
3.6.2Warna	32
5 = Sangat menarik.....	33
3.6.3Tekstur.....	33
3.6.4Aroma.....	33
3.6.5Penampilan fisik	33
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN	35
7 4.1Profil Produk	35
4.1.1 Crème Brulee.....	35
4.1.2 Formulasi Resep Crème Brulee Tape Ketan Hijau	35
4.1.2Daya terima konsumen	44
8 4.2 Karakteristik responden.....	44
4.2.3 Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk	45
9 4.3 Pembahasan	47
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	49
11 5.1 Kesimpulan.....	49
12 5.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN	52