

Daftar Isi

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
BAB II LADASAN TEORI	3
2.1 Crepes	3
2.2 Melinjo	3
2.3 Uji Organoleptik	4
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	5
3.1 Pendekatan Penelitian	5
1. Data Primer	5
2. Data Sekunder	5
3.2 Lokasi Penelitian	6
3.3 Instrumen Penelitian.....	6
3.4 Uji Organoleptik	7
1. Rasa	7
2. Warna.....	7
3. Aroma.....	7
4. Tekstur	8
5. Penampilan Fisik	8
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	9
4.1 Formulasi Resep Crepes Berbasis Melinjo	9
4.1.1 Hasil Eksperimen.....	10
4.2 Daya Terima Kosumen	11
4.2.1 Profil Panelis	11
4.2.2 Karakteristik Uji Organoleptik	13

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	16
5.1 Kesimpulan.....	16
5.2 Saran	16
DAFTAR PUSTKA	17