

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	6
1.4.2 Manfaat Praktis	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Patiseri	7
2.1.1 Pengertian Patiseri	7
2.1.2 Jenis Patiseri.....	7
2.1.2.1 Pastry	8
2.1.2.2 Dessert	10
2.1.2.3 Permen	10
2.1.2.4 Bakery.....	11
2.1.3 Kue Kering	15
2.1.3.1 Pengertian Kue Kering.....	15
2.1.3.2 Jenis - Jenis Kue Kering	16
2.2 Kastengel.....	19
2.2.1 Pengertian Kastengel	19
2.2.2 Bahan – Bahan Kastengel	20
2.3 Orisinalitas Penelitian	25

2.4 Kerangka Pemikiran.....	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	31
3.1 Objek Penelitian (untuk penelitian kualitatif dan kuantitatif).....	31
3.2 Desain Penelitian	31
3.3 Populasi dan Sampel (untuk penelitian kuantitatif)	32
3.3.1 Populasi	32
3.3.2 Sampel.....	32
3.3.3 Penentuan Jumlah Sampel	33
3.4 Partisipan	34
3.5 Instrumen Penelitian	34
3.6 Prosedur Penelitian (untuk penelitian inovasi produk).....	35
3.6.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
3.6.2 Alat dan Bahan Pembuatan	36
3.6.2.1 Persiapan alat	36
3.6.2.2 Persiapan Bahan	36
3.6.2.3 Tahap Analisis Resep.....	37
3.7 Teknik Analisis Data	37
3.7.1 Uji Organoleptik.....	39
3.7.2 Uji Kesukaan (Uji Hedonik)	42
3.7.3 Daya Terima Konsumen	43
BAB IV PEMBAHASAN	44
4.1 Formulasi Resep Inovasi Tepung Pisang pada Produk Kue Kastengel	44
4.1.1 Cara Pembuatan Kue Kastengel dan Tepung Pisang.....	47
4.2 Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Konsumen.....	49
4.2.1 Karakteristik Panelis	49
4.2.2 Daya Terima Konsumen	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
5.1 Kesimpulan.....	61
5.2 Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	xii
LAMPIRAN	xix