

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.	5
1.4 Kegunaan Penelitian	5
1.1.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.1.2 Manfaat Praktis.....	6
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Patiseri.....	7
2.2 Roti	7
2.2.1 Pengertian Roti.....	7
2.2.2 Klasifikasi Roti	7
2.2.3 Bahan Pembuatan Roti.	8
2.2.4 Peralatan	10
2.2.5 Alur Pembuatan Roti.....	12
2.3 Kebab.....	15
2.3.1 Sejarah Kebab.....	15
2.3.2 Komposisi Kebab.	15
2.3.3 Cara Pembuatan Kebab.....	16
2.4 Roti Pita	17
2.4.1 Pengertian Roti Pita	17
2.4.2 Cara Pembuatan Roti Pita.	18
2.5 Beras.....	19
2.5.1 Pengertian Beras	19
2.5.2 Macam macam beras.	20
2.6 Beras Merah	24
2.6.1 Pengrtian Beras merah.....	24

2.7 Tepung Beras Merah	27
2.7.1 Pembuatan Tepung Beras Merah.	27
2.7.2 Kegunaan Beras Merah	28
2.8 Kerangka Pemikiran	30
2.9 Penelitian Terdahulu	31
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1 Metode Penelitian.....	33
3.2 Metode penelitian.....	33
3.2.1 Jenis Penelitian	33
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data	33
3.2.3 Teknik Analisis Data.....	34
3.3 Pelaksanaan Penelitian	38
3.3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian	38
3.4 Teknik Sampling	38
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN	41
4.1 Hasil penelitian.....	41
4.1.1 Formulasi Pembuatan Roti Pita Tepung Beras Merah.....	41
4.1.2 Pembuatan tepung beras merah.	45
4.1.3 Gambaran umum objek penelitian	47
4.2 Penilaian daya terima konsumen.....	47
4.2.1 Karakteristik responden	47
4.2.2 Responden berdasarkan jenis kelamin	47
4.2.3 Responden berdasarkan usia	48
4.2.4 Responden berdasarkan pekerjaan	48
4.2.5 Daya Terima Konsumen Terhadap Produk	49
4.3 Rekapitulasi Responden Berdasarkan Karakteristik.....	55
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1 Kesimpulan	58
5.2 Saran.....	59
Daftar Pustaka.....	61
LAMPIRAN	64

