

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN.....	11
1.1 Latar Belakang.....	11
1.2 Rumusan Masalah.....	14
1.3 Tujuan Penelitian.....	14
1.4 Kegunaan Penelitian.....	15
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	15
1.4.2 Manfaat Praktis.....	15
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	16
2.1 Patiseri.....	16
2.2 Cake.....	17
2.2.1 Jenis-jenis cake.....	20
2.3 Sponge Cake.....	21
2.4 Panganan Sehat.....	22
2.5 Jajanan Tradisional.....	23
2.6 Gula Aren.....	23

2.6.1 Nira Aren.....	24
2.7 Kacang Pistachio.....	25
2.7.1 Kacang.....	25
2.7.2 Pistachio.....	25
2.8 Penelitian Terdahulu	27
2.9 Uji Organoleptik	29
2.10 Daya Terima Konsumen.....	29
2.11 Kerangka Pemikiran.....	30
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	31
3.1 Objek Penelitian	31
3.2 Metode Penelitian.....	31
3.3 Jadwal Penelitian.....	32
3.4 Operasional Variabel	32
3.5 Teknik Sampling	36
3.6 Teknik pengumpulan data	38
3.6.1 Eksperimen	38
3.6.2 Kuesioner	38
3.7 Teknik Analisa Data	39
3.7.1 Rasa	39
3.7.2 Warna	39
3.7.3 Tekstur	40
3.7.4 Aroma	40
3.7.5 Penampilan Fisik.....	41
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1 Sejarah Kue Bolu Kering Dengan Penambahan Kacang Pistachio dan	

Gula Aren.....	42
4.1.1 Kue Bolu.....	42
4.1.2 Analisa Bahan.....	42
4.2 Data dan Pembahasan.....	44
4.2.1 Formulasi Resep Kacang Pistachio dan Gula Aren Pada Kue Bolu Kering	44
4.3 Daya Terima Konsumen.....	49
4.3.1 Karakteristik Panelis	49
4.3.2 Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk	52
4.4 Hasil Uji Organoleptik.....	59
4.5 Manfaat Ekonomis	60
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	62
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	66