

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	7
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	7
1.4.2 Kegunaan Praktis.....	7
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1 Jajanan Pasar.....	8
2.1.1 Ciri-Ciri Makanan Tradisional.....	9
2.2 Talam Ubi.....	11
2.2.1 Bahan Penyusun Talam Ubi.....	11
2.3 Kue Lumpur.....	12
2.3.1 Bahan Penyusun Pembuatan Kue Lumpur.....	12
2.4 Santan.....	15
2.5 Yogurt.....	16
2.6 Daya Terima Konsumen.....	18
2.6.1 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan.....	19
2.7 Uji Hedonik.....	22

2.8	Penelitian Terdahulu .....	23
2.9	Kerangka Berpikir .....	27
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....		28
3.1	Objek Penelitian .....	28
3.2	Metode Penelitian .....	28
3.2.1	Jenis Penelitian .....	28
3.2.2	Sumber Data .....	28
3.2.3	Aspek Organoleptik.....	29
3.3	Operasionalisasi Variabel .....	33
3.4	Jadwal Penelitian .....	35
3.5	Teknik Sampling.....	36
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	37
3.7	Teknik Analisis Data .....	37
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....		38
4.1	Profil Produk.....	38
4.1.1	Talam Ubi .....	38
4.1.2	Kue Lumpur .....	39
4.2	Analisis Bahan.....	41
4.2.1	Analisis Bahan Talam Ubi Asli Tanpa Modifikasi .....	41
4.2.2	Analisis Bahan Kue Lumpur Asli Tanpa Modifikasi .....	42
4.2.3	Analisis Bahan Talam Ubi Yang Telah Dimodifikasi .....	43
4.2.4	Analisis Bahan Kue Lumpur Yang Telah Dimodifikasi .....	46
4.3	Data Dan Pembahasan .....	47
4.3.1	Formulasi Resep Menggunakan Yoghurt.....	47
4.3.2	Teknik Pengolahan Talam Ubi Dan Kue Lumpur.....	51
4.3.3	Cara Penyajian Talam Ubi Dan Kue Lumpur .....	54
4.3.4	Cara Menekan Biaya Produksi Talam Ubi Dan Kue Lumpur .....	60
4.3.5	Daya Terima .....	60
4.4	Uji Organoleptik.....	61

4.5	Manfaat Ekonomis.....	72
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....		77
5.1	Kesimpulan.....	77
5.2	Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....		79
LAMPIRAN .....		83