

## DAFTAR ISI

---

|   |      |
|---|------|
| LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR.....                     | 2    |
| PERNYATAAN .....  | 3    |
| KATA PENGANTAR.....                                     | i    |
| ABSTRAK.....  | iii  |
| <i>ABSTRACT</i> .....                                   | iv   |
| DAFTAR ISI.....   | v    |
| DAFTAR GAMBAR.....                                      | viii |
| DAFTAR TABEL.....                                       | x    |
| BAB I .....   | 11   |
| PENDAHULUAN .....                                       | 11   |
| 1.1 Latar Belakang.....                                 | 11   |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                               | 16   |
| 1.3 Tujuan Penelitian.....                              | 16   |
| 1.4 Kegunaan Penelitian.....                            | 16   |
| 1.4.1. Kegunaan Teoritis.....                           | 16   |
| 1.4.2 Kegunaan Praktis.....                             | 16   |
| BAB II .....  | 17   |
| KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR .....              | 17   |
| 2.1 Patisserie .....                                    | 17   |
| 2.1.1 Jenis – Jenis Produk Yang Termasuk Patiseri ..... | 18   |
| 2.1.2 Bahan-Bahan Dasar Pastry .....                    | 22   |
| 2.2 Kue Indonesia .....                                 | 24   |
| 2.2.1 Bahan Pokok.....                                  | 25   |
| 2.2.2 Bahan Cairan .....                                | 29   |
| 2.2.3 Bahan Pemberi Rasa dan Aroma.....                 | 30   |
| 2.3 Pengolahan Kue Indonesia .....                      | 33   |
| 2.3.1 Kue-kue yang Dikukus .....                        | 33   |

|       |   |    |
|-------|---|----|
| 2.3.2 | Kue yang Digoreng Menggoreng.....                       | 34 |
| 2.3.3 | Kue yang Direbus.....                                   | 34 |
| 2.3.4 | Kue yang dipanggang .....                               | 35 |
| 2.4   | Colenak.....  | 35 |
| 2.5   | Talas.....  | 38 |
| 2.6   | Ragi41  |    |
| 2.6.1 | Macam-Macam Ragi .....                                  | 41 |
| 2.6.2 | Fungsi Utama Ragi.....                                  | 42 |
| 2.7   | Penelitian Terdahulu .....                              | 43 |
| 2.8   | Kerangka Berpikir .....                                 | 48 |
| 3.1   | BAB III .....   | 49 |
|       | METODOLOGI PENELITIAN.....                              | 49 |
| 3.1   | Objek penelitian .....                                  | 49 |
| 3.2   | Metode Penelitian.....                                  | 49 |
| 3.3   | Operasional Variabel .....                              | 50 |
| 3.4   | Teknik Sampling .....                                   | 52 |
| 3.5   | Metode Pengumpulan Data.....                            | 53 |
| 3.5.1 | Eksperimen.....   | 53 |
| 3.5.2 | Kuisisioner.....  | 54 |
| 3.5.3 | Studi Pustaka .....                                     | 54 |
| 3.5.4 | Studi Dokumentasi .....                                 | 55 |
| 3.6   | Teknik Analisis Data.....                               | 55 |
| 3.6.1 | Uji Organoleptik .....                                  | 55 |
| 3.6.2 | Daya Terima Konsumen .....                              | 58 |
|       | BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN .....                        | 60 |
| 4.1   | Profil Produk.....                                      | 60 |
| 4.1.1 | Sejarah Colenak.....                                    | 60 |
| 4.1.2 | Analisis Bahan.....                                     | 61 |
| 4.2   | Hasil Pembahasan .....                                  | 64 |
| 4.2.1 | Formulasi Resep Colenak Berbahan Dasar Tapai Talas..... | 64 |
| a.    | Formulasi Resep Asli Tanpa Modifikasi.....              | 64 |

|       |  |     |
|-------|--|-----|
| 1.    | Formulasi Resep Modifikasi Siklus I .....                                | 72  |
| 2.    | Formulasi Resep Modifikasi Siklus II .....                               | 75  |
| 3.    | Formulasi Resep Modifikasi Siklus III .....                              | 78  |
| 4.2.2 | Daya Terima Konsumen pada produk colenak berbahan dasar tapai talas..... | 89  |
| a.    | Profil Panelis.....  | 89  |
| b.    | Karakteristik Organoleptik .....   | 92  |
| c.    | Hasil Uji Organoleptik.....  | 98  |
|       | BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....   | 100 |
| 5.1   | Kesimpulan.....  | 100 |
| 5.2   | Saran.....   | 101 |
|       | DAFTAR PUSTAKA.....  | 102 |
|       | LAMPIRAN.....  | 105 |