

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR.....	i
PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	1
DAFTAR TABEL.....	2
BAB I.....	3
PENDAHULUAN.....	3
1.1 Latar Belakang.....	3
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Kegunaan Penelitian.....	8
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	8
1.4.2 Kegunaan Praktis.....	9
BAB II.....	10
KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR.....	10
2.1 Patisserie.....	10
2.2 Makanan Tradisional.....	11
2.1.1 Jenis-jenis Makanan Tradisional.....	13
2.3 Ubi Jalar.....	14
2.3.1 Jenis-jenis ubi jalar:.....	16
2.4 Kolak Candil.....	19
2.4.1 Kolak.....	19
2.4.2 Biji Salak (Candil).....	20
2.5 Mangga.....	21
2.5.1 Macam-macam Buah Mangga.....	22

2.5.2	Manfaat Mangga.....	26
2.6	Limbah.....	29
2.6.1	Jenis Limbah Berdasarkan Wujudnya.....	29
2.7	Penelitian Terdahulu.....	30
2.8	Kerangka Berpikir.....	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		33
3.1	Objek Penelitian.....	33
3.2	Metode penelitian.....	33
3.3	Operasionalisasi Variabel.....	34
3.4	Jadwal Penelitian.....	36
3.4.1	Pelaksanaan Penelitian.....	37
3.5	Teknik Sampling.....	38
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	39
3.7	Teknik Analisis Data.....	41
3.7.1	Uji Organoleptik.....	41
3.7.2	Daya Terima Konsumen.....	45
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN.....		47
4.1	Profil Kolak Biji Salak Berbasis Kulit Buah Mangga.....	47
4.1.1	Sejarah Kolak Biji Salak.....	47
4.1.2	Analisa Bahan.....	49
4.2	Hasil Penelitian.....	51
4.2.1	Formulasi Resep Kolak Biji Salak (Candil) menggunakan Kulit Buah Mangga Gedong Gincu.....	51
4.2.2	Daya Terima Konsumen.....	59
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		72
5.1	Kesimpulan.....	72
5.2	Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....		74
LAMPIRAN.....		77

