

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Pernyataan.....	ii
Lembar pengesahan	iii
Kata Pengantar	iv
Abstrak	v
Abstract	vi
Daftar isi	vii
Daftar gambar	xi
Daftar tabel	xii
Daftar Lampiran	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	5
1.4.2 Kegunaan Teoritis	5
1.4.3 Kegunaan Praktis.....	5
BAB II	6
KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	6
2.1 Patiseri	6

<u>2.2 Ruang Lingkup</u>	<u>7</u>
<u>2.2.1 Bakery</u>	<u>8</u>
<u>2.2.2 Yeast Product</u>	<u>9</u>
<u>2.2.3 Breads</u>	<u>9</u>
<u>2.2.4 Quick Breads</u>	<u>9</u>
<u>2.2.5 Cake</u>	<u>10</u>
<u>2.2.6 Cookies</u>	<u>10</u>
<u>2.2.7 Pastry</u>	<u>10</u>
<u>2.3 Brownies</u>	<u>11</u>
<u>2.3.1 Bahan Pembuat Brownies</u>	<u>12</u>
<u>2.3.2 Proses Pembuatan Brownies</u>	<u>19</u>
<u>2.4 Kopi</u>	<u>20</u>
<u>2.4.1 Manfaat Kopi</u>	<u>21</u>
<u>2.4.2 Jenis Kopi</u>	<u>22</u>
<u>2.4.3 Proses Pengolahan Kopi</u>	<u>23</u>
<u>2.5 Ampas Kopi</u>	<u>28</u>
<u>2.6 Penelitian Terdahulu</u>	<u>28</u>
<u>2.7 Kerangka Berpikir</u>	<u>31</u>
<u>BAB III</u>	<u>32</u>
<u>METODOLOGI PENELITIAN</u>	<u>32</u>
<u>3.1 Objek Penelitian</u>	<u>32</u>
<u>3.2 Metode Penelitian</u>	<u>32</u>
<u>3.2.1 Jenis Penelitian</u>	<u>32</u>
<u>3.2.2 Jenis Sumber Data</u>	<u>32</u>

<u>3.3 Operasional Variabel</u>	<u>33</u>
<u>3.4 Populasi dan Sampel</u>	<u>35</u>
<u>3.4.1 Populasi Penelitian</u>	<u>35</u>
<u>3.4.2 Sampel Penelitian</u>	<u>36</u>
<u>3.5 Teknik Analisis Data</u>	<u>37</u>
<u>3.6 Waktu Penelitian</u>	<u>38</u>
<u>3.7 Prosedur Pelaksanaan Penelitian</u>	<u>39</u>
<u>3.7.1 Persiapan Bahan</u>	<u>39</u>
<u>3.7.2 Persiapan Alat</u>	<u>40</u>
<u>3.8 Teknik Pengumpulan Data</u>	<u>40</u>
<u>3.8.1 Kuisisioner</u>	<u>40</u>
<u>3.8.2 Studi Pustaka</u>	<u>41</u>
<u>3.9 Daya Terima Konsumen</u>	<u>42</u>
<u>3.10 Uji Organoleptik</u>	<u>42</u>
<u>BAB IV</u>	<u>43</u>
<u>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</u>	<u>43</u>
<u>4.1 Hasil Penelitian</u>	<u>43</u>
<u>4.1.1 Profil Produk Brownies berbahan Dasar Ampas Kopi</u>	<u>43</u>
<u>4.1.2 Sejarah Produk Brownies berbahan Dasar Ampas Kopi</u>	<u>43</u>
<u>4.1.3 Analisis Bahan</u>	<u>44</u>
<u>4.2 Data dan Pembahasan</u>	<u>45</u>
<u>4.2.1 Siklus Uji Formulasi Produk 1</u>	<u>45</u>

<u>4.2.2 Siklus Uji Formulasi Produk 2</u>	<u>47</u>
<u>4.2.3 Siklus Uji Formulasi Produk 3</u>	<u>48</u>
<u>4.3 Daya Terima Konsumen</u>	<u>51</u>
<u>4.3.1 Karakteristik panelis</u>	<u>51</u>
<u>4.3.2 Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk</u>	<u>54</u>
<u>4.4 Hasil Uji Organoleptik</u>	<u>60</u>
<u>BAB V</u>	<u>61</u>
<u>KESIMPULAN DAN SARAN</u>	<u>61</u>
<u>5.1 Kesimpulan</u>	<u>61</u>
<u>5.2 Saran</u>	<u>62</u>
<u>Daftar Pustaka</u>	<u>63</u>
<u>Lampiran</u>	<u>66</u>