

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	3
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	3
ABSTRACT.....	4
DAFTAR ISI.....	5
BAB 1.....	11
PENDAHULUAN.....	11
1.1 Latar Belakang.....	11
1.2 Rumusan Masalah.....	14
1.3 Tujuan Penelitian	14
1.4 Kegunaan Penelitian	14
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	14
1.4.2 Manfaat Praktis.....	15
BAB 2.....	16
KAJIAN PUSTAKA.....	16
2.1 Patisserie.....	16
2.1.1 Pengertian pengertian <i>patisserie</i>	16
2.2 Dessert	16
2.2.1 Macam-Macam Dessert.....	17
2.3 Minuman Tradisional	19
2.4 Cendol Produk.....	20
2.4.1 Pengertian Cendol	20
2.4.2 Perbedaan Cendol dan Dawet	21
2.4.3 Bahan Dasar dan bahan Pelengkap Cendol	21
2.4.4 Peralatan Pada Pembuatan Cendol	23
2.4.5 Metode Pembuatan Cendol.....	23
2.5 Daun Kelor.....	24
2.5.1 Manfaat Daun Kelor.....	24

2.5.2	Kandungan nutrisi Daun Kelor	30
2.6	Uji Hedonik.....	30
2.7	Kerangka Pemikiran	31
BAB 3	37
METODOLOGI PENELITIAN	37
3.1	Objek Penelitian	37
3.2	Metode Penelitian	37
3.2.1	Jenis Penelitian	37
3.2.2	Sumber Data	38
3.2.3	Aspek Organoleptik.....	39
3.2.4	Uji Hedonik.....	39
3.3	Operasional Variabel.....	40
3.4	Teknik Sampling	44
3.5	Teknik Pengumpulan Data	45
3.6	Teknik Analisa Data	47
BAB 4	48
DATA DAN PEMBAHASAN	48
4.1	Profil Produk	48
4.1.1	Sejarah Cendol	48
4.2	Analisis Bahan	52
4.2.1	Analisis Bahan Cendol Asli Tanpa Modifikasi.....	52
4.2.2	Analisis Bahan Cendol Yang Telah Dimodifikasi	54
4.3	Hasil Pembahasan	55
4.3.1	Formulasi Resep Asli Tanpa Modifikasi.....	55
4.3.2	Formulasi Resep Modifikasi Siklus I	57
4.3.3	Formulasi Resep Modifikasi Siklus II	60
4.3.4	Formulasi Resep Modifikasi Siklus III	63
4.4	Daya Terima Konsumen	72
4.4.1	Profil Panelis.....	72
4.4.2	Karakteristik organoleptik.....	74
4.5	Hasli Uji Organoleptik	80

BAB 5.....	82
KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
5.1 Kesimpulan.....	82
5.2 Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	84