

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>11</b>
1.1 Latar Belakang .....	11
1.2 Rumusan Masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian .....	15
1.4 Batasan Masalah.....	15
1.5 Kegunaan Penelitian .....	15
1.5.1 Kegunaan Praktis.....	15
1.5.2 Kegunaan Teoritis.....	16
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>17</b>
2.1 Patisseri .....	17
2.1.1 Pastry.....	18
2.1.2 Bakery.....	19
2.2 Croffle .....	20
2.2.1 Pengertian Croffle .....	20
2.2.2 Bahan pembuatan Croffle pada umumnya adalah sebagai berikut: .....	22
1. Tepung terigu .....	22
2.2.3 Perlengkapan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan <i>croffle</i> ..	25
1. Timbangan.....	25
2.3 Gluten .....	26
2.3.1 Pengertian Gluten .....	26
2.3.2 Pengertian Bebas Gluten.....	28
2.3.3 Produk Yang Mengandung Gluten .....	29

2.4	Kacang Merah .....	30
2.4.1	Pengertian Kacang Merah .....	30
2.4.2	Kandungan Gizi Kacang Merah .....	31
2.4.3	Pembuatan Tepung Kacang Merah .....	32
2.5	Penelitian Terdahulu.....	34
2.6	Kerangka Penelitian .....	38
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....</b>		<b>39</b>
3.1	Pendekatan Penelitian .....	39
3.2	Lokasi Penelitian .....	39
3.3	Jenis dan sumber data Data.....	41
3.3.1	Jenis penelitian.....	41
3.3.2	Teknik Pengumpulan Data .....	41
3.4	Instrumen Penelitian .....	42
3.4.1	Bahan bahan penelitian .....	42
3.4.2	Alat penelitian .....	42
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	43
3.5.1	Eksperimental.....	43
3.5.2	Studi dokumentasi .....	44
3.5.3	Kuisisioner.....	44
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data .....	45
3.6.1	Teknik pengumpulan data.....	45
<b>BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>48</b>
4.1	Profil Hotel/Produk/Lokus .....	48
4.1.1	Sejarah <i>Croffle</i> .....	48
4.1.2	Analisa Bahan .....	49
4.2	Pembahasan .....	50
4.2.1	Data dan pembahasan .....	50
4.3	Formulasi Resep Croffle Bebas Gluten Berbasis Tepung Kacang Merah .....	51
4.3.1	Proses pembuatan Croffle berbasis tepung kacang merah .....	56
4.3.2	Penilaian daya terima konsumen.....	60
4.3.3	Karakteristik Organoleptik .....	62
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>67</b>

5.1 Kesimpulan .....	67
5.2 Saran .....	69
DAFTAR PUSTAKA .....	70
LAMPIRAN.....	72