

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
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.....	16
1.4 Batasan Masalah .....	16
1.5 Kegunaan Penelitian.....	16
1.5.1    Kegunaan Praktis .....	16
1.5.2    Kegunaan Teoritis .....	17
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>18</b>
2.1 Patisserie.....	18
2.1.1    Pastry .....	19
2.1.2    Kue Tradisional .....	21
2.1.3    Pati Ganyong .....	22
2.2 Orisinalitas Penelitian .....	27
2.3 Kerangka Penelitian.....	32
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>33</b>
3.1 Pendekatan Penelitian.....	33
3.2 Lokasi Penelitian.....	34
3.3 Jenis dan sumber data Data .....	34
3.4 Instrumen Penelitian .....	34
3.5 Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	35
3.5.1    Kuisisioner .....	35
3.5.2    Studi Pustaka .....	35

3.5.3	Dokumentasi .....	36
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data.....	36
3.6.1	Formulasi.....	36
3.6.2	Daya Terima.....	37
3.6.3	Rasa.....	37
3.6.4	Warna.....	38
3.6.5	Tekstur .....	38
3.6.6	Aroma.....	39
3.6.7	Penampilan fisik.....	39
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN .....	40
4.1	Profil apem kukus dengan penambahan pati ganyong .....	40
4.1.1	Sejarah kue apem .....	40
4.2	Pembahasan.....	42
4.2.1	Formulasi Resep Orisinal.....	42
4.2.2	Daya Terima Konsumen .....	48
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN .....	55
5.1	Kesimpulan.....	55
5.2	Saran .....	55
DAFTAR PUSTAKA	.....	57
LAMPIRAN	.....	59