

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN .....	9
1.1 Latar Belakang .....	9
1.2 Rumusan Masalah.....	11
1.3 Tujuan Penelitian .....	12
1.4 Batasan Masalah.....	12
1.5 Manfaat Penelitian .....	12
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	13
2.1 Patiseri .....	13
2.1.1 Jenis – jenis Produk Patiseri .....	13
2.2 Jajanan Tradisional .....	16
2.2.1 Ciri – ciri Jajanan Tradisional .....	16
2.3 Kue Talam .....	17
2.3.1 Bahan Dasar Pembuatan Kue Talam .....	18
2.4 Daun Kale (Kubis Keriting) .....	19
2.4.1 Kandungan Gizi Daun Kale ( <i>Brassica Oleracea</i> ) .....	19
2.4.2 Manfaat Daun Kale ( <i>Brassica Oleracea</i> ).....	20
2.4.3 Jenis – jenis Daun Kale ( <i>Brassica Oleracea</i> ) .....	21
2.5 Pewarna Makanan .....	21
2.6 Uji Organoleptik.....	22
2.7 Uji Hedonik .....	23
2.8 Orisinalitas Penelitian .....	23
2.9 Kerangka Penelitian .....	27

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....	28
3.1 Pendekatan Penelitian .....	28
3.2 Lokasi Penelitian .....	28
3.3 Jenis dan sumber Data .....	28
3.4 Instrumen Penelitian .....	29
3.5 Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	29
3.6 Metode dan Teknik Analisa Data .....	30
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN .....	32
4.1 Profil Produk .....	32
4.1.1 Bahan Dasar Pembuatan Kue Talam .....	33
4.2 Data dan Pembahasan .....	34
4.2.1 Formulasi Resep .....	34
4.2.2 Daya Terima Konsumen .....	41
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	46
5.1 Kesimpulan .....	46
5.2 Saran .....	46
DAFTAR PUSTAKA .....	47
LAMPIRAN.....	48