

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>Error! Bookmark not defined.</i>
KATA PENGANTAR	<i>iii</i>
PERNYATAAN	<i>iv</i>
ABSTRAK	<i>v</i>
ABSTRACT	<i>vi</i>
DAFTAR ISI	<i>vii</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>x</i>
DAFTAR TABEL	<i>xi</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>xii</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	<i>1</i>
1.2 Rumusan Masalah	<i>4</i>
1.3 Tujuan Penelitian	<i>4</i>
1.4 Kegunaan Penelitian	<i>5</i>
1.4.1 Manfaat Teoritis	<i>5</i>
1.4.2 Manfaat Praktis	<i>5</i>
BAB II KAJIAN PUSTAKA	<i>6</i>
2.1 Patisserie	<i>6</i>
2.1.1 Jenis - Jenis Pattiserie	<i>7</i>
2.1.2 Jenis - Jenis Bakery :	<i>8</i>
2.2 Jenis Umbi - Umbian	<i>10</i>
2.2.1 Umbi	<i>11</i>
2.2.2 Talas	<i>11</i>
2.2.3 Singkong	<i>12</i>
2.3 Orisinalitas Penelitian	<i>14</i>
2.4 Kerangka Penelitian	<i>16</i>
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	<i>18</i>
3.1 Objek Penelitian	<i>18</i>
3.2 Desain Penelitian	<i>18</i>
3.2.1 Jenis dan Sumber Data	<i>18</i>
3.3 Populasi dan Sampel	<i>19</i>
3.4 Partisipan	<i>20</i>
3.5 Instrumen Penelitian	<i>21</i>
3.6 Prosedur Penelitian	<i>22</i>
3.6.1 Waktu dan Tempat Penelitian	<i>22</i>
3.6.2 Alat dan Bahan Pembuatan.....	<i>22</i>
3.6.3 Tahap Analisis Resep	<i>25</i>
3.7 Teknik Analisis Data	<i>26</i>
BAB IV PEMBAHASAN	<i>42</i>
4.1 Profil Singkat Objek Penelitian	<i>42</i>
4.1.1. Lokasi Penelitian.....	<i>42</i>
4.2 Hasil dan Pembahasan Formulasi Resep	<i>43</i>
4.2.1 Formulasi Resep	<i>43</i>
4.2.2 Daya Terima Konsumen	<i>49</i>
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	<i>56</i>

5.1	<i>Kesimpulan</i>	56
5.1.1	Formulasi produk Inovasi <i>Scone</i> dari Tepung Singkong yang Dimodifikasi	56
5.1.2	Daya Terima produk Inovasi <i>Scone</i> dari Tepung Singkong yang Dimodifikasi	56
5.2	<i>Saran</i>	56
5.2.1	Formulasi Produk Inovasi <i>Scone</i> dari Tepung Singkong yang dimodifikasi	56
5.2.2	Daya Terima produk Inovasi <i>Scone</i> dari Tepung Singkong yang Modifikasi.....	57
5.2.3	Untuk Penelitian Selanjutnya	57
	DAFTAR PUSTAKA	58
	DAFTAR LAMPIRAN	62
		62
	Hasil Penyebaran Kuesioner	64