

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR.....	<i>i</i>
PERNYATAAN	<i>ii</i>
ABSTRAK.....	<i>iii</i>
ABSTRACT	<i>iv</i>
DAFTAR ISI.....	<i>v</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>viii</i>
DAFTAR TABEL.....	<i>ix</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>x</i>
BAB I PENDAHULUAN.....	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	<i>5</i>
2.1 Pastry	5
2.2 Shortcrust Pastry.....	6
2.3 Pastel	6
2.3.1 Jenis – Jenis Pastel	7
2.3.2 Bahan – Bahan Pastel	7
2.4 Tepung.....	9

2.4.1 Tepung Rumput Laut	9
2.4.2 Substitusi Tepung Rumput Laut	10
2.5 Saus	10
2.5.1 <i>Pesto Rosso</i>	11
2.6 Orisinalitas Peneltian.....	12
2.7 Kerangka Penelitian	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Objek Penelitian	16
3.2 Desain Penelitian.....	16
3.3 Populasi dan Sampel	17
3.4 Partisipan	18
3.5 Instrumen Penelitian.....	19
3.6 Prosedur Penelitian	20
3.6.1 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.6.3 Tahap Analisis Resep	21
3.6.3.1 Tahap Uji coba	21
3.6.2 Alat dan Bahan Pembuatan	21
3.6.3.2 Tahap Daya Terima	29
3.7 Tahap Analisis Resep	29
3.8 Teknik Analisis Data	30
BAB IV PEMBAHASAN	31
4.1 Profil Singkat Lokasi Penelitian/Objek Penelitian	31
4.2 Hasil dan Pembahasan Formulasi Resep	32
4.2.1 Formulasi Resep	32

4.2.2 Daya Terima	36
4.2.2.1 Karakteristik Konsumen Pada Substitusi Kulit Pastel Dengan Tepung Rumput Laut dan <i>Pesto Rosso</i> Rumput Laut	36
4.2.2.2 Daya Terima Konsumen Substitusi Kulit Pastel Dengan Tepung Rumput Laut dan <i>Pesto Rosso</i> Rumput Laut	41
4.2.2.3 Mean Uji Organoleptik dan Hedonik (Kesukaan)	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	52