

DAFTAR ISI

<i>PEMANFAATAN TALAS DALAM PEMBUATAN KUE ALI AGREM</i>	<i>i</i>
<i>UTILIZATION OF TARO IN MAKING ALI AGREM CAKE.....</i>	<i>i</i>
<i>LEMBAR PERSEMBAHAN</i>	<i>i</i>
<i>LEMBAR PENGESAHAN</i>	<i>ii</i>
<i>KATA PENGANTAR.....</i>	<i>iii</i>
<i>PERNYATAAN</i>	<i>iv</i>
<i>ABSTRAK</i>	<i>v</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>vi</i>
<i>DAFTAR ISI.....</i>	<i>vii</i>
<i>DAFTAR GAMBAR</i>	<i>x</i>
<i>DAFTAR TABEL</i>	<i>xi</i>
<i>DAFTAR LAMPIRAN.....</i>	<i>xii</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN</i>	<i>13</i>
<i>1.1 Latar Belakang</i>	<i>13</i>
<i>1.2 Rumusan Masalah</i>	<i>17</i>
<i>1.3 Tujuan Penelitian</i>	<i>17</i>
<i>1.4 Kegunaan Penelitian</i>	<i>17</i>
1.4.1 Manfaat Teoritis	18
1.4.2 Manfaat Praktis	18
<i>BAB II KAJIAN PUSTAKA</i>	<i>19</i>
<i>2.1 Patisserie</i>	<i>19</i>

2.1.1	Jenis-Jenis <i>Patisserie</i>	20
2.1.2	Teknik Pengolahan <i>Patisserie</i>	21
2.2	<i>Talas</i>	22
2.3	<i>Kue Ali Agrem Berbahan Dasar Talas</i>	23
2.4	<i>Orisinalitas Penelitian</i>	24
2.5	<i>Kerangka Penelitian</i>	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		29
3.1	<i>Objek Penelitian</i>	29
3.2	<i>Desain Penelitian</i>	29
3.3	<i>Partisipan</i>	29
3.4	<i>Instrumen Penelitian</i>	30
3.5	<i>Prosedur Penelitian (untuk penelitian inovasi produk)</i>	31
3.6	<i>Teknik Analisis Data</i>	34
BAB IV PEMBAHASAN		36
4.1	<i>Profil Penelitian</i>	36
4.2	<i>Hasil dan Pembahasan Formulasi Resep</i>	36
4.2.1	Formulasi Resep	36
4.2.2	Menjawab Rumusan Masalah 2 Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.	
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		47
5.1	<i>Kesimpulan</i>	47
5.2	<i>Saran</i>	47
DAFTAR PUSTAKA		49

LAMPIRAN.....	51
----------------------	-----------