

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERSETUJUAN PANITIA UJIAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	6
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen	6
2.1.2 <i>Macaron</i>	7
2.1.3 Kacang Hijau	17
2.1.4 <i>Macaron</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau	19
2.2 Kerangka Pemikiran	19
2.3 Hipotesis Penelitian	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2 Metode Penelitian	21
3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	21
3.4 Variabel Penelitian	22
3.5 Definisi Operasional	23
3.6 Desain Penelitian	25
3.7 Prosedur Penelitian	25
3.7.1 Kajian Pustaka	26
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	26
3.7.3 Penelitian Lanjutan	30
3.8 Instrumen Penelitian	38
3.9 Teknik Pengambilan Data	40
3.10 Teknik Analisis Data	40
3.11 Hipotesis Statistik	42
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Hasil Penelitian	43
4.1.1 Hasil Uji Validitas	43
4.1.2 Deskripsi Data dan Pengujian Hipotesis	51
4.2 Pembahasan	69
4.3 Kelemahan Penelitian	71

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
5.1 Kesimpulan	72
5.2 Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	76