

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritik	5
2.1.1 Kue Bangkit	5
2.1.2 <i>Green Tea</i>	14
2.1.3 Daya Terima Konsumen	17
2.2 Kerangka Pemikiran	21
2.3 Hipotesis Penelitian	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2 Metode Penelitian	23
3.3 Variabel Penelitian	23
3.4 Definisi Operasional	24
3.5 Desain Penelitian	25
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	26
3.7 Prosedur Penelitian	27
3.7.1 Kajian Pustaka	27
3.7.2 Persiapan Alat	27
3.7.3 Persiapan Bahan	29
3.7.4 Uji Coba Pembuatan Kue Bangkit Umbi Garut dengan Penambahan Bubuk <i>Green Tea</i>	30
3.7.5 Penelitian Lanjutan	40

3.8	Instrumen Penelitian	40
3.9	Teknik Pengambilan Data	41
3.10	Hipotesis Statistik	42
3.11	Teknik Analisis Data	42
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	45
4.1.1	Formula Terbaik	45
4.1.2	Hasil Daya Terima Panelis Ahli Terhadap Penggunaan Bubuk <i>Green Tea</i> Pada Pembuatan Kue Bangkit Umbi Garut	46
4.1.3	Hasil Daya Terima Panelis Agak Terlatih Terhadap Kue Bangkit Penggunaan Bubuk <i>Green Tea</i>	49
4.2	Pembahasan	60
4.3	Kelemahan Penelitian	62
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	63
5.2	Saran	64
	DAFTAR PUSTAKA	65
	LAMPIRAN	67