

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	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 Kacang Tunggak	6
2.1.2 Jenis-Jenis Kacang Tunggak	8
2.1.3 Tepung Kacang Tunggak	9
2.1.4 Kue Putri Salju	12
2.1.5 Bahan Baku Kue Putri Salju	14
2.1.6 Teknik Pembuatan Kue Putri Salju	18
2.1.7 Tahapan Pembuatan Kue Putri Salju	19
2.1.8 Substitusi Tepung Kacang Tunggak Pada Pembuatan Kue Putri Salju	21
2.1.9 Daya Terima Konsumen	22
2.2 Kerangka Pemikiran	23
2.3 Hipotesis Penelitian	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.2 Metode Penelitian	24
3.3 Variabel Penelitian	25
3.4 Definisi Operasional	25
3.5 Desain Penelitian	27
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	28
3.6.1 Populasi	28
3.6.2 Sampel	28
3.6.3 Teknik Pengambilan Sampel	28

3.7	Prosedur Penelitian	29
3.7.1	Langkah-Langkah Kegiatan Eksperimen	29
3.8	Penelitian Lanjutan	44
3.9	Instrumen Penelitian	44
3.10	Teknik Pengambilan Data	46
3.11	Hipotesis Statistik	47
3.12	Teknik Analisis Data	47
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	50
4.1	Hasil Penelitian	50
4.1.1	Hasil Validasi	50
4.1.2	Deskriptif Data dan Pengujian Hipotesis	55
4.2	Pembahasan	67
4.3	Kelemahan Penelitian	69
BAB V	PENUTUP	70
5.1	Kesimpulan	70
5.2	Saran	71
	DAFTAR PUSTAKA	72
	LAMPIRAN	74
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	95