

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 <i>Stick</i> Bawang	6
2.1.2 Umbi Garut	14
2.1.2 Pati Garut	15
2.1.4 Substitusi Pati Garut Pada Pembuatan <i>Stick</i> Bawang	18
2.1.5 Daya Terima Konsumen	18
2.2 Kerangka Pemikiran	19
2.3 Hipotesis Penelitian	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	21
3.2 Metode Penelitian	21
3.3 Variabel Penelitian	21
3.4 Definisi Operasional	22
3.5 Desain Penelitian	22
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	23
3.7 Prosedur Penelitian	24
3.8 Instrumen Penelitian	34
3.9 Teknik Pengambilan data	35
3.10 Hipotesis Statistik	36
3.11 Teknik Analisis Data	37

BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1	Deskripsi Data	39
4.1.1	Aspek Warna Kue Stick Bawang Substitusi Pati Garut	39
4.1.2	Aspek Rasa Kue Stick Bawang Substitusi Pati Garut	40
4.1.3	Aspek Aroma Kue Stick Bawang Substitusi Pati Garut	42
4.1.4	Aspek Tekstur Kue Stick Bawang Substitusi Pati Garut	43
4.2	Pengujian Hipotesis	45
4.2.1	Uji Hipotesis Untuk Aspek Warna Dengan Uji Friedman	45
4.2.2	Uji Hipotesis Untuk Aspek Rasa Dengan Uji Friedman	46
4.2.3	Uji Hipotesis Untuk Aspek Aroma Dengan Uji Friedman	46
4.2.4	Uji Hipotesis Untuk Aspek Tekstur Dengan Uji Friedman	47
4.3	Pembahasan	48
4.4	Kelemahan Penelitian	50
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	51
5.2	Saran	52
	DAFTAR PUSTAKA	53
	LAMPIRAN	55