

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN <i>FINAL PROJECT</i>	iii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penulisan.....	2
1.4 Manfaat Penulisan.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Adaptasi Kuliner Tradisional dalam Bentuk Kekinian.....	4
2.2 Modernisasi Kuliner Tradisional untuk Menarik Minat Generasi.....	4
2.3 Preferensi Konsumen dalam Inovasi Kuliner.....	5
2.5 Penggabungan Getuk dan <i>Klapertart</i>	6
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	8
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	8
3.2 Metode yang Digunakan.....	8
3.3 Populasi dan Sampel.....	8
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	9
3.5 Instrumen Penelitian.....	9
3.6 Teknik Analisis Data.....	9
3.7 Langkah-Langkah Penelitian.....	9
3.8 Alat dan Bahan.....	10
3.9 Prosedur Pembuatan Getuk <i>Klapertart</i>	11
3.10 Teknik Penyajian Data.....	13
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Hasil Penelitian.....	14
4.2 Pembahasan.....	23
BAB V PENUTUP	25
5.1 Kesimpulan.....	25
5.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jadwal Penelitian.....	8
----------------------------------	---

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Hasil Singkong yang telah di <i>chopper</i>	11
Gambar 3.2 Proses Pembentukan	11
Gambar 3.3 Proses Pembuatan <i>Klapertart</i>	12
Gambar 3.4 Hasil Jadi <i>Klapertart</i>	12
Gambar 3.5 Hasil Jadi Getuk <i>Klapertart</i>	12
Gambar 4.1 Getuk <i>Klapertart</i>	15
Gambar 4.2 Instagram Caramolla	18
Gambar 4.3 Diagram Hasil Kuesiner Pada Aspek Rasa	19
Gambar 4.4 Diagram Hasil Kuesiner Pada Aspek Tekstur	20
Gambar 4.5 Diagram Hasil Kuesiner Pada Aspek Aroma	20
Gambar 4.6 Diagram Hasil Kuesiner Pada Aspek Penampilan	21
Gambar 4.7 Diagram Hasil Kuesiner Pada Aspek Konsep <i>Fusion Food</i> Getuk <i>Klapertart</i>	22
Gambar 4.8 Masukan dan Saran dari Responden	23