

## DAFTAR ISI

	Hal
LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI	
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR .....	i
UCAPAN TERIMA KASIH .....	ii
ABSTRAK .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR DIAGRAM .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Struktur Organisasi .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Kue Tradisional .....	6
1. Pengertian Kue Tradisional .....	6
2. Ciri Kue Tradisional .....	7
3. Jenis Kue Tradisional .....	7
4. Komponen Bahan Kue Tradisional .....	7
5. Peralatan Dalam Pembuatan Kue Tradisional .....	10
6. Metode Pengolahan Kue Tradisional .....	14
7. Pelestarian Kue Tradisional.....	16
8. Tingkat Pemasakan Gula Pada Kue Tradisional .....	18
B. Kue Tradisional Jawa Barat .....	19
1. Definisi Kue Tradisional .....	19
2. Fungsi Kue Tradisional Jawa Barat .....	19
3. Karakteristik Kue Tradisional Jawa Barat.....	19
4. Identifikasi Kue Tradisional Jawa Barat .....	20
C. Kue Tradisional <i>Burayot</i> .....	21
1. Definisi <i>Burayot</i> .....	23
2. Tahap Persiapan .....	23
3. Tahap Pengolahan .....	26
4. Tahap Pengemasan .....	27

D. Penelitian Terdahulu .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Desain Penelitian .....	30
B. Partisipan dan Tempat Penelitian .....	30
1. Partisipan .....	30
2. Tempat Penelitian .....	31
C. Pengumpulan Data .....	31
1. Jenis Data .....	31
2. Teknik Pengambilan Data .....	31
D. Instrumen Penelitian .....	33
E. Tahapan Penelitian .....	33
F. Analisis Data .....	34
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Sejarah <i>Burayot</i> .....	36
B. Tahap Persiapan Pembuatan <i>Burayot</i> .....	42
1. Bahan Pembuatan <i>Burayot</i> .....	42
2. Jumlah Takaran atau Resep Pembuatan <i>Burayot</i> .....	50
3. Alat-Alat Pembuatan <i>Burayot</i> .....	51
C. Tahap Pengolahan Pembuatan <i>Burayot</i> .....	57
1. Proses Pembuatan Adonan .....	57
2. Teknik Menggoreng .....	64
3. Proses Penirisan <i>Burayot</i> .....	66
D. Tahap Pengemasan <i>Burayot</i> .....	67
<b>BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI</b>	
A. Simpulan .....	70
B. Implikasi .....	71
C. Rekomendasi .....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	72
<b>LAMPIRAN</b> .....	73

## DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 2.1 Komponen Kue Tradional.....	8
Tabel 2.2 Alat-Alat Pembuatan Kue Tradisional.....	10
Tabel 2.3 Bahan Pembuatan <i>Burayot</i> .....	23
Tabel 2.4 Alat Persiapan Membuat <i>Burayot</i> .....	24
Tabel 2.5 Alat Pengolahan Membuat <i>Burayot</i> .....	24
Tabel 3.1 Lokasi Penelitian.....	29
Tabel 4.1 Partisipan Penelitian.....	36
Tabel 4.2 Resep <i>Burayot</i> .....	51

## DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 2.1 <i>Burayot</i> .....	22
Gambar 2.2 Besek bambu .....	23
Gambar 2.3 Pengemasan <i>Burayot</i> .....	28
Gambar 4.1 Peta Wilayah Kabupaten Garut .....	42
Gambar 4.2 <i>Burayot</i> yang menggunakan gula bojong.....	46
Gambar 4.3 Cara Menusuk <i>Burayot</i> .....	65
Gambar 4.4 Penirisan <i>Burayot</i> Didalam Saringan Bambu.....	67

## DAFTAR DIAGRAM

	Hal
Diagram 4.1 Bahan Utama yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Burayot</i> .....	43
Diagram 4.2 Bahan Pemberi Rasa, Warna dan Aroma yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Burayot</i> .....	45
Diagram 4.3 Bahan Cair yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Burayot</i> .....	47
Diagram 4.4 Bahan Tambahan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Burayot</i> .....	49
Diagram 4.5 Alat Persiapan Pembuatan <i>Burayot</i> .....	52
Diagram 4.6 Alat Pengolahan Pembuatan <i>Burayot</i> .....	54
Diagram 4.7 Alat Pengemasan Pembuatan <i>Burayot</i> .....	56
Diagram 4.8 Proses Pelarutan Gula Dalam Pembuatan Adonan <i>Burayot</i> .....	58
Diagram 4.9 Proses Pengadukan Adonan <i>Burayot</i> .....	60
Diagram 4.10 Proses Pembentukan Adonan <i>Burayot</i> .....	62
Diagram 4.11 Teknik Menggoreng <i>Burayot</i> .....	64
Diagram 4.12 Proses Penirisan <i>Burayot</i> .....	66
Diagram 4.13 Tahap Pengemasan <i>Burayot</i> .....	68

## DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1 Instrumen Penelitian .....	74
Lampiran 2 Hasil Observasi.....	88
Lampiran 3 Hasil Wawancara.....	93
Lampiran 4 Hasil Wawancara.....	97
Lampiran 5 Dokumentasi .....	104
Lampiran 6 Surat-Surat .....	108
Lampiran 7 Daftar Riwayat Hidup .....	112