

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	10
1.1 Latar Belakang	10
1.2 Rumusan Masalah.....	12
1.3 Tujuan Penelitian	13
1.3 Batasan Masalah	13
1.4 Kegunaan Penelitian	13
1.4.1 Kegunaan Praktis.....	13
1.4.2 Kegunaan Teoritis.....	13
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	14
2.1 Patiseri.....	14
2.2 Jenis-Jenis Produk Patiseri.....	15
2.2.1 <i>Bakery</i>	15
2.2.2 <i>Pastry</i>	16
2.2.3 <i>Cake</i>	17
2.2.4 Dessert.....	17
2.2.5 <i>Pudding</i>	18
2.3 <i>Pastry</i>	18
2.4 Bolu Kukus	19
2.5 Rootbeer.....	20
2.6 Uji Hedonik	21
2.7 Orisinalitas Penelitian.....	22
2.8 Kerangka Penelitian	25

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	26
3.1 Pendekatan Penelitian	26
3.2 Lokasi Penelitian	26
3.3 Jenis dan Sumber Data Data	27
3.3.1 Data Primer.....	27
3.3.2 Data Sekunder.....	27
3.4 Aspek Organoleptik.....	27
3.4.1 Rasa	27
3.4.2 Aroma	28
3.4.3 Warna	28
3.4.4 Tekstur	29
3.5 Instrumen Penelitian.....	29
3.5.1 Eksperimen	29
3.5.2 Kuesioner	29
3.5.3 Studi Pustaka.....	30
3.5.4 Studi Dokumentasi	30
3.6 Metode dan Teknik Analisa Data	30
3.6.1 Formulasi	31
3.6.2 Daya Terima	31
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1 Hasil dan Pembahasan	32
4.1.1 Formulasi Resep Asli Tanpa Modifikasi.....	32
4.1.2 Formulasi Resep Modifikasi Siklus I	33
4.1.3 Formulasi Resep Modifikasi Siklus II	34
4.2 Karakteristik Organoleptik	35
4.2.1 Total Hasil Organoleptik.....	40
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
5.1 Kesimpulan.....	42
5.2 Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	44