

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
BAB 1 PENDAHULUAN .....	11
1.1 Latar Belakang.....	11
1.2 Rumusan Masalah.....	15
Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian .....	15
1.4 Batasan Masalah.....	15
1.5 Kegunaan Penelitian .....	16
1.5.1 kegunaan Teoritis .....	16
1.5.2 kegunaan Praktis .....	16
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	17
2.1 Patisserie.....	17
2.1.1 Jenis – jenis produk pastry.....	18
2.2 Dessert.....	20
2.3 Cake .....	21
2.3.1 Jenis – jenis Sponge Cake.....	23
2.4 mangga .....	27
2.4.1 Varietas Mangga.....	28
2.4.2 Manfaat Buah Mangga .....	33
2.4.3 Kandungan Kimia Mangga .....	34
2.5 Orisinalitas Penelitian .....	36
Judul penelitian .....	36
Metode Penelitian .....	36

2.6	Kerangka Penelitian .....	40
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....		41
3.1	objek penelitian .....	41
3.2	Metode penelitian .....	41
3.3	Instrumen Penelitian.....	42
3.3.1	Operasional Variabel .....	43
3.4	Jadwal Penelitian .....	45
3.4.1	Pelaksanaan Penelitian .....	46
3.5	Jenis dan sumber data – data.....	47
3.5.1	Jenis Data.....	47
3.5.2	Sumber Data .....	47
3.6	Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	48
3.7	Metode dan Teknik Analisi Data .....	51
3.7.1	Uji Organoleptik.....	51
3.7.2	Daya Terima Konsumen .....	55
3.7.3	Uji Anova dan SPSS .....	56
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....		58
4.1	Profil Swiss Roll Berbasis Buah Mangga Gedong Gincu.....	58
4.1.1	sejarah swiss roll.....	58
4.1.2	Analisis Bahan.....	60
4.2	Hasil Penelitian .....	61
4.2.1	Formulasi Resep Swiss Roll menggunakan daging buah mangga Gedong Gincu.....	61
4.2.2	Daya Terima Konsumen .....	69
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....		75
5.1	Kesimpulan .....	75
5.2	Saran .....	76
DAFTAR PUSTAKA .....		77
LAMPIRAN .....		80