

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
PERNYATAAN	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	3
1.4.2 Manfaat Praktis.....	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	4
2.1 Patiseri	4
2.2 Dessert	4
2.3 Mousse Cake.....	5

2.4 Beras Ketan Hitam	5
2.5 Bubur Ketan Hitam	6
2.6 Dekonstruksi.....	6
2.7 Orisinalitas Penelitian	7
2.8 Kerangka Berpikir	8
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	10
3.1 Objek Penelitian	10
3.2 Desain Penelitian.....	10
3.3 Partisipan	10
3.4 Instrumen Penelitian	11
3.5 Prosedur Penelitian	14
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	14
3.5.2 Tahap Analisis Resep.....	21
3.6 Teknik Analisis Data	22
BAB IV PEMBAHASAN	24
4.1 Profil Objek Penelitian dan Profil Responden.....	24
4.2 Pembahasan	27
4.2.1 Formulasi Resep Produk Dekonstruksi	27
4.2.2 Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Dekonstruksi	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
5.1 Kesimpulan	36

5.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	41