

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Pastris	6

2.2 Dessert.....	6
2.3 Es Pisang Ijo	7
2.3.1 Éclair	8
2.3.2 Dekonstruksi.....	9
2.4 Konsep Sensorik dalam Produk Pangan.....	9
2.5 Teori Daya Terima Konsumen terhadap Inovasi Kuliner	10
2.6 Orisinalitas Penelitian	11
2.5 Kerangka Pemikiran.....	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Objek Penelitian	16
3.2 Desain Penelitian.....	16
3.3 Partisipan.....	17
3.4 Instrumen Penelitian	17
3.4.1 Uji Organoleptik	17
3.5 Prosedur Penelitian.....	19
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	19
3.6 Tahap Analisis Resep	21
3.7 Teknik Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Profil Singkat Éclair Pisang Ijo	29

4.2 Hasil Penelitian	31
4.2.1 Formulasi Dekonstruksi Es Pisang Ijo Menjadi Produk Pastry Eclair..	31
4.2.1.1 Formulasi Produk Éclair Pisang Ijo	31
4.2.1.2 Persamaan dan Perbedaan dengan Produk Asli.....	34
4.2.2 Daya Terima Produk Dekonstruksi Eclair Pisang Ijo.....	36
4.2.2.1 Profil Responden	36
4.2.2.2 Daya Terima Konsumen	40
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1 Kesimpulan	48
5.2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	53
Lampiran 1 Tampilan Kuisioner Daring (Google Form).....	53
Lampiran 2 Hasil Olah Data Software Statistik (SPSS).....	54
Lampiran 3 Dokumentasi Uji Organoleptik oleh Sebagian Responden	57