

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN	iv
ABSTRAK.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 <i>Patisserie</i>	5

2.1.1	Macam-Macam <i>Pâtisserie</i>	5
2.2	Mousse.....	6
2.3	Cheesecake.....	7
2.4	Jahe	7
2.5	<i>Inovasi dalam Produk Dessert</i>	7
2.6	Orisinalitas Penelitian	8
2.7	Kerangka Pemikiran	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		12
3.1	Objek Penelitian	12
3.2	Desain Penelitian.....	12
3.3	Partisipan.....	12
3.4	Instrumen Penelitian.....	13
3.5	Prosedur Penelitian	14
3.5.1	Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.5.2	Alat dan Bahan Pembuatan	14
3.5.3	Tahap Analisis Resep	15
3.6	Teknik Analisis Data	15
BAB IV PEMBAHASAN		16
4.1	Objek Penelitian	16
4.2	Pembahasan	16
4.2.1.	Formulasi Resep Mousse Cake Berbahan Dasar Jahe Dengan Kombinasi Cheesecake Sebagai Isian	17

4.2.2 Uji Organoleptik Besar Daya Terima Konsumen Terhadap Perbandingan Produk Original Dan Inovasi	20
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
5.1 Kesimpulan	27
5.2 Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	28