

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR	<i>i</i>
PERNYATAAN	<i>iii</i>
ABSTRAK	<i>iv</i>
ABSTRACT	<i>v</i>
DAFTAR ISI	<i>vi</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>x</i>
DAFTAR TABEL	<i>xi</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>xii</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	<i>1</i>
1.2 Rumusan Masalah	<i>6</i>
1.3 Tujuan Penelitian	<i>6</i>
1.4 Kegunaan Penelitian	<i>6</i>
1.4.1 Manfaat Teoritis	<i>6</i>
1.4.2 Manfaat Praktis	<i>7</i>
BAB II KAJIAN PUSTAKA	<i>8</i>
2.1 Patisserie	<i>8</i>

2.1.1	<i>Pastry</i>	10
2.1.2	<i>Bakery</i>	11
2.1.3	<i>Cookies</i>	12
2.1.4	<i>Dessert</i>	12
2.1.5	<i>Candy</i>	13
2.2	<i>Pastry</i>.....	14
2.2.1	<i>Shortcrust pastry</i>	15
2.2.2	<i>Puff pastry</i>	16
2.2.3	<i>Choux pastry</i>	16
2.2.4	<i>Filo pastry</i>	17
2.3	<i>Choux</i>.....	18
2.3.1	<i>Paris-Brest</i>	26
2.4	<i>Buah-buahan</i>	28
2.4.1	<i>Nangka</i>	29
2.4.2	<i>Biji Nangka</i>	32
2.4.3	<i>Tepung Biji Nangka</i>	33
2.5	<i>Orisinalitas Penelitian</i>.....	35
2.6	<i>Kerangka Pemikiran</i>.....	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		39
3.1	<i>Objek Penelitian</i>.....	39
3.2	<i>Desain Penelitian</i>.....	39

3.3 Partisipan	40
3.4 Instrumen Penelitian	41
3.5 Prosedur Penelitian	43
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	43
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	43
3.5.3 Tahap Analisis Resep	45
3.5.4 Teknik Analisis Data	46
BAB IV PEMBAHASAN	48
4.1 Objek Penelitian	48
4.2 Pembahasan.....	49
4.2.1 Formulasi <i>Paris-brest</i>	49
4.2.2 Daya Terima Konsumen	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	76
5.1 Kesimpulan	76
5.2 Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	83