

DAFTAR ISI

<i>PEMANFAATAN TEPUNG KETAN DAN SANTAN SEBAGAI PENGANTI BAHAN PADATAN LEMAK PADA PRODUK MOUSSE.....</i>	<i>1</i>
<i>LEMBAR PERSEMBAHAN.....</i>	<i>2</i>
<i>LEMBAR PENGESAHAN</i>	<i>3</i>
<i>KATA PENGANTAR.....</i>	<i>4</i>
<i>PERNYATAAN</i>	<i>5</i>
<i>ABSTRAK.....</i>	<i>6</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>7</i>
<i>DAFTAR ISI.....</i>	<i>8</i>
<i>DAFTAR GAMBAR</i>	<i>11</i>
<i>DAFTAR TABEL</i>	<i>12</i>
<i>DAFTAR LAMPIRAN</i>	<i>13</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN.....</i>	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Teoritis	3
1.4.2 Manfaat Praktis	4

BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Patisserie	5
2.2 Jenis-Jenis Produk Patisserie	6
2.2.1 Pastry	6
2.2.2 Bakery	6
2.2.3 Dessert.....	7
2.3 Dessert Mousse.....	7
2.3.1 Lemak.....	8
2.3.2 Cokelat	8
2.3.3 Whipped Cream	9
2.4 Tepung Ketan	9
2.5 Santan	10
2.6 Proses Pembuatan Mousse Tepung Ketan dan Santan	10
2.7 Orisinalitas Penelitian	11
2.8 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.....	18
3.5 Prosedur Penelitian	21

3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan.....	21
3.6 Tahap Analisis Resep.....	22
3.7 Teknik Analisis Data.....	23
BAB IV PEMBAHASAN.....	27
4.1 Profil Singkat Mousse Tepung Ketan dan Santan	27
4.2 Hasil Penelitian.....	28
4.2.1 Formulasi Resep Inovasi Mousse Tepung Ketan dan Santan	28
4.2.2 Daya Terima Produk Mousse Tepung Ketan dan Santan	29
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	46
Lampiran 1 Draft Excel Kuesioner Daring	46
Lampiran 2 Hasil Olah Data Software Statistik (SPSS)	48
Lampiran 3 Dokumentasi Uji Organoleptik oleh Sebagian Responden	50