

DAFTAR ISI

<i>DEKONTRUKSI SUP ROGAN MENJADI PANNA COTTA</i>	<i>1</i>
<i>DECONSTRUCTION OF ROGAN SOUP INTO PANNA COTTA</i>	<i>1</i>
<i>LEMBAR PERSEMBAHAN</i>	<i>2</i>
<i>LEMBAR PENGESAHAN</i>	<i>3</i>
<i>KATA PENGANTAR.....</i>	<i>1</i>
<i>PERNYATAAN.....</i>	<i>3</i>
<i>ABSTRAK</i>	<i>4</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>5</i>
<i>DAFTAR ISI</i>	<i>6</i>
<i>DAFTAR GAMBAR</i>	<i>10</i>
<i>DAFTAR TABEL.....</i>	<i>11</i>
<i>DAFTAR LAMPIRAN</i>	<i>12</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN</i>	<i>1</i>
<i>1.1 Latar Belakang.....</i>	<i>1</i>
<i>1.2 Rumusan Masalah</i>	<i>8</i>
<i>1.3 Tujuan Penelitian</i>	<i>8</i>
<i>1.4 Kegunaan Penelitian.....</i>	<i>8</i>
<i>1.4.1 Manfaat Teoritis.....</i>	<i>8</i>
<i>1.4.2 Manfaat Praktis.....</i>	<i>9</i>

BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
2.1 Patiseri.....	10
2.1.1 Pengertian <i>Patiseri</i>	10
2.1.2 Macam-macam patiseri.....	10
1. <i>Bakery</i>	10
2. <i>Yeast Product</i>	10
3. <i>Breads</i>	11
4. <i>Cake</i>	11
2.2 Dessert	11
2.2.1 Pengertian Dessert	11
2.2.2 Sup Rogan	12
Komposisi utama sup rogan	12
2.3 Dekonstruksi	13
2.3.1 Pengertian Dekonstruksi.....	13
2.3.2 Panna Cotta	13
2.3.3 Panna cotta berbahan dasar sup rogan	14
2.4 Orisinalitas Penelitian	14
2.5 Kerangka Pemikiran	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Objek Penelitian.....	18
3.2 Desain Penelitian	18

3.3	<i>Partisipan</i>	20
3.4	<i>Instrumen Penelitian</i>	21
3.5	<i>Prosedur Penelitian</i>	15
3.3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	15
3.3.2	Alat dan Bahan Pembuatan	15
3.6	<i>Tahap Analisis Data</i>	17
1.	Tahapan uji coba	17
2.	Tahapan Uji Penerimaan	17
3.7	<i>Teknik Analisi Data</i>	18
BAB IV PEMBAHASAN		19
4.1	<i>Profil Singkat Objek Penelitian</i>	19
4.2	<i>Formulasi Dekonstruksi Sup Rogan Menjadi Panna Cotta</i>	20
4.2.1	Analisis Bahan Dekonstruksi Sup Rogan Menjadi Panna Cotta	21
4.3	<i>Profil Responden</i>	30
4.4	<i>Daya Terima Konsumen</i>	32
4.4.1	Penilaian Partisipasi Terhadap Rasa	32
4.4.2	Penilaian Partisipasi Terhadap Aroma	33
4.4.3	Penilaian Partisipasi Terhadap Tampilan	33
4.4.4	Penilaian Partisipasi Terhadap Warna	34
4.4.5	Penilaian Partisipasi Terhadap Tekstur	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		36

5.1	<i>Kesimpulan</i>	36
5.2	<i>Saran</i>	37
	DAFTAR PUSTAKA	38
	LAMPIRAN	40