

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN .....	3
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	10
1.1 Latar Belakang .....	10
1.2 Rumusan Masalah .....	14
1.3 Tujuan Penelitian .....	14
1.4 Kegunaan Penelitian .....	15
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	15
2.4.1 Kegunaan Praktis.....	15
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR .....	17
2.1 Patisserie .....	17
2.1.1 Macam – Macam Produk <i>Patisserie</i> .....	18
2.2 Macam – Macam <i>Dessert</i> .....	18
2.3 Cheesecake.....	20
2.3.1 Pengertian Cheesecake .....	20
2.3.2 Bahan Penyusun <i>Cheesecake</i> .....	21
2.3.3 Peralatan pada pembuatan <i>cheesecake</i> .....	22
2.3.4 Metode Pembuatan Cheesecake .....	24
2.4 Gula.....	25
2.5 Nanas Madu .....	28
2.6 Cream Cheese.....	30
2.7 Uji Hedonik.....	32
2.8 Kerangka Berpikir.....	33
2.9 Orsinalitas Penelitian .....	34

BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	39
3.1 Objek penelitian.....	39
3.2 Metode penelitian .....	39
3.2.1 Jenis Penelitian .....	39
3.2.2 Sumber Data.....	40
3.2.3 Aspek Organoleptik.....	40
3.3 Operasionalisasi Variabel .....	45
3.4 Jadwal Penelitian .....	48
3.5 Teknik Sampling.....	49
3.6 Teknik Pengumpulan Data .....	49
3.7 Teknik Analisis Data .....	50
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN .....	51
4.1 Profil Produk.....	51
4.1.1 Sejarah Cheesecake.....	51
4.1.2 Analisis Bahan .....	52
4.2 Hasil Pembahasan.....	54
4.2.1 Formulasi Resep Asli Tanpa Modifikasi .....	54
4.2.2 Formulasi Resep Modifikasi Siklus I .....	59
4.2.3 Formulasi Resep Modifikasi Siklus II.....	61
4.2.4 Formulasi Resep Modifikasi Siklus III.....	63
4.3 Daya Terima Konsumen .....	74
4.3.1 Profil Panelis.....	74
4.3.2 Karakteristik Organoleptik .....	77
4.4 Hasil Uji Organoleptik .....	83
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	85
5.1 Kesimpulan .....	85
5.2 Saran .....	86
DAFTAR PUSTAKA .....	86
LAMPIRAN .....	88