

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
ABSTRAK.....	III
ABSTRACT.....	IV
DAFTAR ISI.....	V
DAFTAR GAMBAR.....	VIII
DAFTAR TABEL.....	IX
DAFTAR LAMPIRAN.....	X
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	6
1.3 TUJUAN PENELITIAN.....	6
1.4 MANFAAT PENELITIAN.....	6
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	6
1.4.2 Kegunaan Praktis.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR.....	8
2.1 PATISERI.....	8
2.1.1 Jenis-Jenis produk Pâtisserie.....	10
2.1.2 Bagian – Bagian Patisserie.....	12
2.1.3 Bahan – Bahan Patisserie.....	13
2.1.4 Peralatan Patisserie.....	22
2.2 DANISH PASTRY PRODUK.....	24
2.2.1 Pengertian Danish pastry.....	24
2.2.2 komponen Danish pastry.....	25
2.2.3 Bahan dasar dan pelengkap Danish pastry.....	26
2.2.4 Peralatan pada pembuatan Danish pastry.....	29

2.2.5	Metode pembuatan danish pastry	31
2.3	BUAH PISANG	33
2.3.2	kulit Buah pisang.....	34
2.3.3	Kandungan Gizi Buah pisang.....	35
2.4	UJI HEDONIK	36
2.5	ORISINALITAS PENELITIAN	36
2.6	KERANGKA PEMIKIRAN	40
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		41
3.1	OBJEK PENELITIAN	41
3.2	METODE PENELITIAN	41
3.2.1	Jenis Penelitian	41
3.2.2	Sumber Data.....	41
3.2.3	Aspek Organoleptik	42
3.3	OPERASIONAL VARIABEL.....	46
3.4	JADWAL PENELITIAN	48
3.5	TEKNIK SAMPLING	49
3.6	TEKNIK PENGUMPULAN DATA.....	49
3.7	TEKNIK ANALISA DATA	50
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN.....		51
4.1	PROFIL PRODUK	51
4.1.1	Sejarah danish pastry.....	51
4.2	ANALISIS BAHAN	52
4.2.1	Analisis Bahan Danish Asli Tanpa Modifikasi.....	52
4.2.2	Analisis Bahan Danish Yang Telah Modifikasi	54
4.3	HASIL PEMBAHASAN	55
4.3.1	Formulasi Resep Asli Tanpa Modifikasi.....	56
4.3.2	Formulasi Resep Modifikasi Siklus I	60
4.3.3	Formulasi Resep Modifikasi Siklus II	62
4.3.4	Formulasi Resep Modifikasi Siklus III	64
4.4	DAYA TERIMA KONSUMEN.....	69
4.4.1	Profil panelis	69

4.4.2	Karakteristik organoleptik	72
4.5	HASIL UJI ORGANOLEPTIK	76
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		78
5.1	KESIMPULAN	78
5.2	SARAN.....	78
DAFTAR PUSTAKA.....		80
LAMPIRAN		84