

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Rumusan Masalah.....	12
1.3 Tujuan Penelitian	12
1.4 Batasan Masalah.....	12
1.5 Kegunaan Penelitian	12
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	14
2.1 Patiseri.....	14
2.1.1 Short Pastry.....	15
2.1.2 Pie.....	15
2.2 Ubi ungu	17
2.3 Dekonstruksi	19
2.4 Formulasi	20
2.5 Daya Terima Konsumen	21
2.6 Uji Organoleptik.....	22
2.7 Orisinalitas Penelitian.....	22
2.8 Kerangka Penelitian	25
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	26
3.1 Pendekatan Penelitian	26
3.2 Lokasi dan Jadwal Penelitian	26
3.3 Jenis dan sumber data-data	27

3.4	Instrumen Penelitian.....	27
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.5.1	Metode Penelitian.....	28
3.5.2	Teknik Pengumpulan data	28
3.6	Teknik Analisa Data	29
3.6.1	Eksperimen 1	29
3.6.2	Eksperimen 2	30
3.6.3	Eksperimen 3 (Hasil Akhir).....	30
a.	Rasa	31
b.	Warna	31
c.	Tekstur	32
d.	Aroma	32
e.	Penampilan Fisik.....	33
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN	34
4.1	Profil Hotel/Produk/Lokus.....	34
4.2	Pembahasan	35
a.	Hasil Eksperimen 1	35
b.	Hasil Eksperimen 2	35
c.	Hasil Eksperimen 3 (Hasil Akhir).....	35
4.2.1	Formulasi Dekonstruksi Pie Ubi Ungu	35
4.2.2	Daya Terima Konsumen.....	41
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
A.	Kesimpulan	48
B.	Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50