

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
BAB 1 PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang.....	11
1.2 Rumusan Masalah.....	15
Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian	15
1.4 Batasan Masalah.....	15
1.5 Kegunaan Penelitian	16
1.5.1 kegunaan Teoritis	16
1.5.2 kegunaan Praktis	16
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	17
2.1 Patisserie.....	17
2.1.1 Jenis – jenis produk pastry.....	18
2.2 Dessert.....	20
2.3 Cake	21
2.3.1 Jenis – jenis Sponge Cake.....	23
2.4 mangga	27
2.4.1 Varietas Mangga.....	28
2.4.2 Manfaat Buah Mangga	33
2.4.3 Kandungan Kimia Mangga	34
2.5 Orisinalitas Penelitian	36
Judul penelitian	36
Metode Penelitian	36

2.6	Kerangka Penelitian	40
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN		41
3.1	objek penelitian	41
3.2	Metode penelitian	41
3.3	Instrumen Penelitian.....	42
3.3.1	Operasional Variabel	43
3.4	Jadwal Penelitian	45
3.4.1	Pelaksanaan Penelitian	46
3.5	Jenis dan sumber data – data.....	47
3.5.1	Jenis Data.....	47
3.5.2	Sumber Data	47
3.6	Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	48
3.7	Metode dan Teknik Analisi Data	51
3.7.1	Uji Organoleptik.....	51
3.7.2	Daya Terima Konsumen	55
3.7.3	Uji Anova dan SPSS	56
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....		58
4.1	Profil Swiss Roll Berbasis Buah Mangga Gedong Gincu.....	58
4.1.1	sejarah swiss roll.....	58
4.1.2	Analisis Bahan.....	60
4.2	Hasil Penelitian	61
4.2.1	Formulasi Resep Swiss Roll menggunakan daging buah mangga Gedong Gincu.....	61
4.2.2	Daya Terima Konsumen	69
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		75
5.1	Kesimpulan	75
5.2	Saran	76
DAFTAR PUSTAKA		77
LAMPIRAN		80