

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR	<i>iii</i>
PERNYATAAN	<i>iv</i>
ABSTRAK	<i>v</i>
ABSTRACT	<i>vi</i>
DAFTAR ISI	<i>vii</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>x</i>
DAFTAR TABEL	<i>xii</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>xiii</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	<i>1</i>
1.2 Rumusan Masalah	<i>4</i>
1.3 Kegunaan Penelitian	<i>4</i>
1.3.1 Manfaat Teoritis	<i>4</i>
1.3.2 Manfaat Praktis	<i>4</i>
BAB II KAJIAN PUSTAKA	<i>5</i>
2.1 Patiseri	<i>5</i>

2.2 Frozen Dessert.....	5
2.3 Sorbet.....	6
2.4 Bir Pletok.....	7
2.5 Formulasi Resep.....	7
2.6 Daya Terima Responden	8
2.7 Orisinalitas Penelitian.....	9
2.8 Kerangka Pemikiran	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	15
3.1 Objek Penelitian	15
3.2 Desain Penelitian.....	15
3.3 Partisipan.....	16
3.4 Instrumen Penelitian	17
3.5 Prosedur Penelitian.....	18
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	19
3.5.2 Tahap Analisis Resep	20
3.6 Teknik Analisis Data.....	21
BAB IV PEMBAHASAN	23
4.1 Objek Penelitian	23
4.1.1 Sorbet	23
4.1.2 Bir Pletok	23

4.1.3 Dekonstruksi.....	23
4.2 Pembahasan.....	24
4.2.1 Formulasi Resep Pada Produk Dekonstruksi Bir Pletok menjadi Sorbet	24
4.2.2 Karakteristik Responden Pada Produk Dekonstruksi Bir Pletok menjadi Sorbet	28
4.2.3 Daya Terima Konsumen terhadap Sorbet Bir Pletok	30
4.2.4 Mean Uji Organoleptik Hedonik	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Kesimpulan	39
5.2 Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN.....	44