

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	14
1.3 Tujuan Penelitian	14
1.4 Kegunaan Penelitian	15
1.4.1 Kegunaan Teoritis	15
1.4.2 Kegunaan Praktis	15
1.5 Batasan Masalah	15
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	16
2.1 Patiseri.....	16
2.1.1 Pengertian Patiseri.....	16
2.1.2 Jenis-Jenis Patiseri	17
2.1.3 Bahan-Bahan Patiserie.....	20
2.1.4 Alat dan Perlengkapan Patiseri.....	29
2.2 Confectionery	32
2.2.1 Pengertian Confectionery	32
2.2.2 Jenis-Jenis Confectioneri.....	33
2.2.3 Bahan-Bahan Confectionery	34
2.2.4 Alat dan Perlengkapan Confectionery	40
2.3 Showpiece	41
2.3.1 Pengertian Showpiece	41
2.3.2 Jenis Showpiece	42
2.3.3 Fungsi dan Kegunaan Showpiece	42

2.4 Cokelat	42
2.4.1 Pengertian Cokelat	42
2.4.2 Jenis-jenis Cokelat.....	43
2.4.3 Fungsi dan Kegunaan Cokelat.....	45
2.4.4 Pewarna Cokelat.....	46
2.4.5 Temperatur Cokelat.....	47
2.5 Metode Pengolahan Coklat.....	47
2.5.2 Modeling Chocolate.....	48
2.5.3 Chocolate Painting.....	48
2.5.4 Chocolate Piping	49
2.5.5 Chocolate Figurine	49
2.6 Lebah	49
2.6.1 Pengertian Lebah	49
2.6.2 Fungsi dan Manfaat Lebah Bagi Kehidupan	50
2.7 Uji Hedonik.....	50
2.8 Penelitian Terdahulu	51
2.9 Kerangka Berpikir	53
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	55
3.1 Objek penelitian	55
3.2 Metode penelitian	55
3.3 Operasionalisasi Variabel.....	55
3.4 Jadwal Penelitian.....	56
3.4.1 Pelaksanaan Penelitian	57
3.5 Teknik Sampling	58
3.6 Teknik Pengumpulan Data	58
3.6.1 Eksperimen	59
3.6.2 Studi Literatur	59
3.6.3 Kuesioner	59
3.6.4 Studi Pustaka	60
3.7 Teknik Analisis Data	60
3.7.1 Uji Hedonik	60
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN	61

4.1 Chocolate Showpiece.....	61
4.2 Data Pembahasan	65
4.2.1 Proses Pembuatan Bee Chocolate Showpiece	65
4.2.2 Daya Terima Konsumen Terhadap Bee Chocolate Showpiece.....	70
4.2.3 Penilaian Responden Terhadap Produk Melalui Uji Hedonik.....	74
4.2.4 Biaya Pembuatan Bee Chocolate Showpiece	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	80
5.2 Kesimpulan.....	80
5.2 Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	84