

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	3
1.3    Tujuan Penelitian .....	3
1.4    Kegunaan Praktis .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR</b> .....	<b>5</b>
2.1 Dairy (Minuman) .....	5
2.1.1 Pengertian Dairy.....	5
2.1.2  Macam-macam Produk Dairy .....	6
2.2    Susu Kedelai.....	13
2.3    Mousse Cake .....	15
2.3.1 Pengertian Mousse.....	15
2.3.2 Komponen Mousse .....	16
2.3.3 Bahan Dasar dan Pelengkap Mousse .....	17
2.3.4 Peralatan Pada Pembuatan <i>Mousse Cake</i> .....	18
2.3.5 Metode Pembuatan Mousse .....	19
2.4    Chocolate.....	20
2.5    Daya Terima Konsumen.....	21
2.6    Penelitian Terdahulu .....	23
2.7    Kerangka Berpikir.....	29
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>30</b>

<b>3.1</b>	<b>Objek penelitian.....</b>	<b>30</b>
<b>3.2</b>	<b>Metode penelitian .....</b>	<b>30</b>
<b>3.3</b>	<b>Operasionalisasi Variabel .....</b>	<b>31</b>
<b>3.4</b>	<b>Jadwal Penelitian.....</b>	<b>33</b>
	<b>3.4.1 Pelaksanaan Penelitian.....</b>	<b>34</b>
<b>3.5</b>	<b>Teknik Sampling.....</b>	<b>35</b>
<b>3.6</b>	<b>Teknik Pengumpulan Data .....</b>	<b>36</b>
<b>3.7</b>	<b>Teknik Analisis Data.....</b>	<b>38</b>
	<b>3.7.1 Uji Organoleptik.....</b>	<b>38</b>
	<b>3.7.2 Daya Terima Konsumen.....</b>	<b>41</b>
<b>BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>43</b>
<b>4.1</b>	<b>Profil Mousse Cake.....</b>	<b>43</b>
	<b>4.1.1 Sejarah Mousse Cake .....</b>	<b>43</b>
	<b>4.1.2 Analisa Bahan.....</b>	<b>44</b>
<b>4.2</b>	<b>Data dan Pembahasan .....</b>	<b>45</b>
	<b>4.2.1 Formulasi Resep Mousse Cake Menggunakan Susu Kedelai.....</b>	<b>45</b>
<b>4.3</b>	<b>Daya Terima Konsumen.....</b>	<b>54</b>
	<b>4.3.1 Karakteristik Panelis .....</b>	<b>54</b>
	<b>4.3.2 Penilaian daya terima konsumen terhadap produk.....</b>	<b>59</b>
<b>4.4</b>	<b>    Hasil uji organoleptik.....</b>	<b>67</b>
<b>4.5</b>	<b>    Perbandingan Biaya Bahan Ice Cream komersial dengan Ice .....</b>	<b>68</b>
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>70</b>
<b>5.1</b>	<b>    Kesimpulan.....</b>	<b>70</b>
<b>5.2</b>	<b>    Saran.....</b>	<b>71</b>
<b>DAFTAR PUSTKA.....</b>		<b>72</b>
<b>DOKUMENTASI.....</b>		<b>73</b>