

# DAFTAR ISI

|                                      |                    |
|--------------------------------------|--------------------|
| <b>LEMBAR PERSEMBAHAN .....</b>      | <b><i>i</i></b>    |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>       | <b><i>ii</i></b>   |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>          | <b><i>iii</i></b>  |
| <b>PERNYATAAN .....</b>              | <b><i>v</i></b>    |
| <b>ABSTRAK .....</b>                 | <b><i>vi</i></b>   |
| <b>ABSTRACT .....</b>                | <b><i>vii</i></b>  |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>              | <b><i>viii</i></b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>           | <b><i>xii</i></b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>            | <b><i>xiv</i></b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>         | <b><i>xv</i></b>   |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>       | <b><i>1</i></b>    |
| <b>1.1 Latar Belakang .....</b>      | <b><i>1</i></b>    |
| <b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>     | <b><i>8</i></b>    |
| <b>1.3 Tujuan Penelitian .....</b>   | <b><i>8</i></b>    |
| <b>1.4 Kegunaan Penelitian .....</b> | <b><i>8</i></b>    |
| 1.4.1 Manfaat Teoritis .....         | <i>8</i>           |
| 1.4.2 Manfaat Praktis .....          | <i>8</i>           |
| <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>   | <b><i>10</i></b>   |

|                                                                                            |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>2.1 Pastry .....</b>                                                                    | <b>10</b> |
| 2.1.1 <i>Pastry Oriental</i> .....                                                         | 10        |
| 2.1.2 <i>Pastry continental</i> .....                                                      | 10        |
| 2.1.3 <i>Macam Macam Pastry</i> .....                                                      | 11        |
| 2.1.4 <i>Jenis Jenis Dessert</i> .....                                                     | 12        |
| 2.1.5 <i>Cheesecake</i> .....                                                              | 12        |
| 2.1.6 <i>Bunga Mawar</i> .....                                                             | 15        |
| 2.1.7 <i>Kelopak Bunga Mawar</i> .....                                                     | 15        |
| 2.1.8 <i>Tahu Sutra</i> .....                                                              | 16        |
| 2.1.9 <i>Cheesecake Berbahan Dasar Kelopak Bunga Mawar dan Tahu Sutra</i> .....            | 18        |
| <b>2.2 Orisinalitas Penelitian .....</b>                                                   | <b>19</b> |
| <b>2.3 Kerangka Pemikiran Cheesecake Berbasis Kelopak Bunga Mawar dan Tahu Sutra .....</b> | <b>20</b> |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>                                                 | <b>21</b> |
| <b>3.1 Cheesecake Berbasis Kelopak Bunga Mawar dan Tahu Sutra .....</b>                    | <b>21</b> |
| <b>3.2 Desain Penelitian.....</b>                                                          | <b>21</b> |
| <b>3.3 Partisipan .....</b>                                                                | <b>22</b> |
| <b>3.4 Instrumen Penelitian .....</b>                                                      | <b>23</b> |
| <b>3.5 Prosedur Penelitian .....</b>                                                       | <b>24</b> |
| 3.5.1 <i>Waktu dan Tempat Penelitian</i> .....                                             | 24        |
| 3.5.2 <i>Alat dan Bahan Pembuatan</i> .....                                                | 24        |
| 3.5.3 <i>Tahap Analisis Resep</i> .....                                                    | 27        |

|                                                                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>3.6 Teknik Analisis Data .....</b>                                                                       | <b>28</b> |
| <b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>                                                                               | <b>30</b> |
| <b>4.1 Profil Singkat Cheesecake berbasis kelopak bunga mawar dan tahu sutra .....</b>                      | <b>30</b> |
| <b>4.2 Karakteristik Konsumen Pada Produk Cheesecake Berbasis Kelopak Bunga Mawar Dan Tahu Sutra .....</b>  | <b>32</b> |
| 4.2.1 Jenis Kelamin .....                                                                                   | 32        |
| 4.2.2 Umur Panelis .....                                                                                    | 33        |
| 4.2.3 Pendidikan .....                                                                                      | 33        |
| 4.2.4 Pekerjaan .....                                                                                       | 34        |
| <b>4.3 Formulasi Resep Product Inovasi Cheesecake Berbasis Kelopak Bunga Mawar dan Tahu Sutra .....</b>     | <b>34</b> |
| 4.3.1 Analisis formulasi resep .....                                                                        | 34        |
| 4.3.2 Formulasi Resep Asli Cheesecake .....                                                                 | 36        |
| 4.3.3 Formulasi Resep Siklus 1 Cheesecake Berbasis Selai Mawar dan Tahu Sutra.....                          | 37        |
| 4.3.4 Formulasi Siklus 2 Resep Pemanfaatan Kelopak Bungan Mawar dan Tahu Sutra Pada Produk Cheesecake ..... | 38        |
| 4.3.5 Proses Pembuatan Cheesecake Berbasis Selai Mawar dan Tahu Sutra ...                                   | 39        |
| 4.3.6 Hasil pemnfaatan kelopak bunga mawar dan subtitusi tahu sutra pada produk cheesecake .....            | 42        |
| <b>4.4 Bagaimana Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Inovasi .....</b>                                     | <b>42</b> |
| 4.4.1 Daya Terima Konsumen pada Rasa .....                                                                  | 42        |
| 4.4.2 Daya Terima Konsumen Pada Warna .....                                                                 | 43        |
| 4.4.3 Daya Terima Konsumen Pada Aroma .....                                                                 | 44        |

|                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 4.4.4 Daya Terima Konsumen Pada Tekstur .....                                           | 44        |
| 4.4.5 Daya Terima Konsumen Pada Tamplilan .....                                         | 45        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>                                                  | <b>47</b> |
| <b>5.1 Kesimpulan .....</b>                                                             | <b>47</b> |
| 5.1.1 Hasil Penelitian Cheesecake Berbasis Selai Mawar dan Tahu Sutra .....             | 47        |
| 5.1.2 Hasil Uji Hedonik Pada Produk Cheesecake Berbasis Selai Mawar dan Tahu Sutra..... | 47        |
| <b>5.2 Saran .....</b>                                                                  | <b>47</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                                             | <b>49</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                                                                   | <b>53</b> |