

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR.....	<i>i</i>
PERNYATAAN	<i>ii</i>
ABSTRAK	<i>iii</i>
ABSTRACT	<i>iv</i>
DAFTAR ISI.....	<i>v</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>viii</i>
DAFTAR TABEL	<i>ix</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>x</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	<i>1</i>
1.2 Rumusan Masalah	<i>3</i>
1.3 Tujuan Penelitian	<i>4</i>
1.4 Kegunaan Penelitian	<i>4</i>
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	<i>4</i>
1.4.2 Manfaat Praktis.....	<i>4</i>
BAB II KAJIAN PUSTAKA	<i>5</i>
2.1 Kajian Pustaka.....	<i>5</i>

2.1.1	Macam- macam Patisserie	5
2.1.2	Cold Dessert	6
2.1.3	Cheesecake	6
2.2	Keju Dangke.....	7
2.3	Cheesecake Berbahan Dasar Keju Dangke	8
2.4	Orisinalitas Penelitian	9
2.5	Kerangka Penelitian	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		13
3.1	Objek Penelitian	13
3.2	Desain Penelitian.....	13
3.3	Partisipan.....	14
	Partisipan.....	14
3.4	Instrumen Penelitian	14
3.5	Prosedur Penelitian	16
3.5.1	Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.5.2	Alat dan Bahan Pembuatan	16
3.5.3	Tahap Analisis Resep	18
3.6	Teknik Analisis Data	19
BAB IV PEMBAHASAN		21
4.1	Profil Singkat Keju Dangke	21
4.1.1	Analisis Bahan Pembuatan Keju Dangke.....	21

4.1.2	Formulasi Resep Keju Dangke.....	23
4.1.3	Cara Pembuatan Keju Dangke	24
4.2	Formulasi Resep Cheesecake Berbahan Dasar Keju Dangke.....	26
4.2.1	Analisis Bahan Pembuatan Cheesecake Berbahan Dasar Keju Dangke .	27
4.2.2	Formulasi Cheesecake Berbahan Dasar Keju Dangke	29
4.2.3	Cara Pembuatan Cheesecake Berbahan Dasar Keju Dangke.....	29
4.2.4	Profil Responden.....	32
4.2.5	Daya Terima	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		46
5.1	Kesimpulan	46
5.2	Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....		48
LAMPIRAN		50