

DAFTAR ISI

<i>LEMBAR PERSEMBAHAN</i>	<i>i</i>
<i>LEMBAR PENGESAHAN</i>	<i>ii</i>
<i>KATA PENGANTAR</i>	<i>iii</i>
<i>PERNYATAAN</i>	<i>v</i>
<i>ABSTRAK</i>	<i>vi</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>vii</i>
<i>DAFTAR ISI</i>	<i>viii</i>
<i>DAFTAR GAMBAR</i>	<i>x</i>
<i>DAFTAR TABEL</i>	<i>xii</i>
<i>DAFTAR LAMPIRAN</i>	<i>xiii</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN</i>	<i>1</i>
<i>1.1 Latar Belakang</i>	<i>1</i>
<i>1.2 Rumusan Masalah</i>	<i>8</i>
<i>1.3 Tujuan Penelitian</i>	<i>8</i>
<i>1.4 Kegunaan Penelitian</i>	<i>8</i>
1.4.1 Manfaat Teoritis	<i>9</i>
1.4.2 Manfaat Praktis	<i>9</i>
<i>BAB II KAJIAN PUSTAKA</i>	<i>10</i>
<i>2.1 Inovasi</i>	<i>10</i>
<i>2.2 Patisserie</i>	<i>10</i>

2.2.1 Jenis-jenis Patisserie	11
2.2.2 Alat dan bahan dalam Patisserie	12
2.3 Pastry Modern	13
2.4 Pangan Lokal	13
2.5 Buah Pala	13
2.6 Mousse Cake	14
2.7 Uji Organoleptik	14
2.8 Orisinilitas Peneitian	15
2.9 Kerangka Pemikiran	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	19
3.1 Objek Penelitian	19
3.2 Desain Penelitian	19
3.3 Partisipan	20
3.5 Prosedur Penelitian	22
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	22
3.5.3 Tahap Analisis Resep	23
3.6 Teknik Analisis Data	24
BAB IV PEMBAHASAN	26
4.1 Profil Mousse Cake Buah Pala	26
4.2 Pembahasan hasil Penelitian	26
4.2.1 Formulasi Resep Mousse Cake Buah Pala	27

4.2.2 Daya Terima Konsumen.....	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1 Kesimpulan	54
5.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN	58