

DAFTAR ISI

<i>LEMBAR PERSEMBAHAN</i>	<i>i</i>
<i>LEMBAR PENGESAHAN</i>	<i>ii</i>
<i>KATA PENGANTAR</i>	<i>i</i>
<i>KATA PERNYATAAN.....</i>	<i>iii</i>
<i>ABSTRAK</i>	<i>iv</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>v</i>
<i>DAFTAR ISI.....</i>	<i>vi</i>
<i>DAFTAR GAMBAR</i>	<i>x</i>
<i>DAFTAR TABEL</i>	<i>xiii</i>
<i>DAFTAR GAMBAR</i>	<i>xiv</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN.....</i>	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis	4

BAB II KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Minuman	5
2.1.1 Definisi Minuman	5
2.1.2 Minuman Beralkohol	5
2.1.3 Minuman Non-alkohol.....	6
2.2 Minuman Tradisional	8
2.2.1 Definisi Minuman Tradisional	8
2.2.2 Jenis-jenis Minuman Tradisional	8
2.3 Es Cincu Hijau	9
2.3.1 Definisi Es Cincu Hijau	9
2.3.2 Bahan Pembuatan Es Cincu Hijau	10
2.3.3 Cara Pembuatan Es Cincu Hijau	11
2.4 Hidangan Penutup	12
2.4.1 Definisi Hidangan Penutup.....	12
2.4.2 Hot Dessert	12
2.4.3 Cold Dessert.....	14
2.5 Mousse	15
2.5.1 Definisi Mousse	15
2.5.2 Kandungan Dalam Mousse	16
2.5.3 Cara Pembuatan Mousse	18
2.6 Dekonstruksi Makanan	18

2.7 Orisinalitas Penelitian	19
2.8 Kerangka Pemikiran.....	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Objek Penelitian.....	23
3.2 Desain Penelitian	23
3.3 Populasi dan Sampel	24
3.3 Partisipan	25
3.4 Instrumen Penelitian.....	25
3.5 Prosedur Penelitian	27
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	27
3.5.3 Tahap Analisis Resep	31
3.6 Teknik Analisis Data.....	31
BAB IV PEMBAHASAN.....	33
4.1 Profil Objek Penelitian	33
4.2 Pembahasan	34
4.2.1 Formulasi Resep Mousse Es Cincau Hijau	34
4.2.2 Daya Terima Konsumen	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1 Kesimpulan	45

5.2 Saran	46
<i>DAFTAR PUSTAKA</i>	47
<i>DAFTAR LAMPIRAN</i>	54