

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR.....	<i>iii</i>
PERNYATAAN	<i>v</i>
ABSTRAK.....	<i>vi</i>
ABSTRACT	<i>vii</i>
DAFTAR ISI.....	<i>viii</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>ix</i>
DAFTAR TABEL	<i>x</i>
DAFTAR LAMPIRAN.....	<i>xi</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 Pastry.....	<i>5</i>
2.1.1 Jenis-Jenis Pastry.....	<i>5</i>
2.1.2 Dessert	<i>6</i>
2.1.3 Sejarah Creme Brulee	<i>6</i>
2.1.4 Creme Brulee	<i>7</i>
2.1.5 Orisinalitas Penelitian	<i>7</i>
2.1.6 Kerangka Pemikiran.....	<i>10</i>
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	<i>11</i>
3.1 Objek Penelitian (untuk penelitian kualitatif dan kuantitatif).....	<i>11</i>
3.2 Desain Penelitian.....	<i>11</i>
3.3 Populasi dan Sampel	<i>12</i>
3.4 Partisipan	<i>12</i>

3.5 Instrumen Penelitian	12
3.6 Prosedur Penelitian	14
3.7 Teknik Analisis Data	16
BAB IV PEMBAHASAN	17
4.1 Profil Penelitian	17
4.1.1 Profil Creme Brulee Berbasis Santan	17
4.1.2 Profil Responden	18
4.2 Pembahasan	18
4.2.1 Formulasi <i>Creme Brulee</i>	18
4.2.2 Daya Terima Konsumen	22
4.2.2.1 Profil Responden	22
4.2.3 Penilaian Partisipan Terhadap Rasa	25
4.2.4 Penilaian Partisipan Terhadap Warna	26
4.2.5 Penilaian Partisipan Terhadap Aroma	26
4.2.6 Penilaian Partisipan Terhadap Tekstur	27
4.2.7 Penilaian Partisipan Terhadap Tampilan	28
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Kesimpulan	28
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
DRAFT KUESIONER	32