

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN TUGAS AKHIR	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PENULISAN AKHIR	iii
LEMBAR PERNYATAAN PLAGIAT	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	L-1

BAB 1	PENDAHULUAN	
	1.1 Latar Belakang.....	1
	1.2 Perumusan Masalah	3
	1.3 Tujuan dan Manfaat Penulisan	3
	1.4 Sistematika Penulisan	4
BAB II	KERANGKA TEORITIS	
	2.1 Pengetahuan Umum Pastry	6
	2.2 Pengertian <i>Mousse</i>	8
	2.3 Resep Dasar <i>Dessert Mousse</i>	8
	2.4 Teknik Pembuatan <i>Dessert Mousse</i>	9
	2.5 Proses Pembuatan <i>Dessert Mousse</i>	9
	2.6 Bahan-Bahan dalam Pembuatan <i>Dessert Mousse</i>	11
	2.7 Peralatan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Dessert Mousse</i> ..	15
	2.8 Perlengkapan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Dessert Mousse</i>	15
	2.9 Biji <i>Barley</i>	16

2.10 Komposisi Kandungan Gizi dalam Biji <i>Barley</i> dan <i>Gelatine</i> per 100 gr	19
---	----

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Metode Penelitian	21
3.2 Penentuan Lokasi Penelitian.....	22
3.3 Populasi dan Sampel	22
3.4 Teknik Pengumpulan Data	23
3.4.1 Teknik Eksperimen	24
3.4.2 Teknik Wawancara.....	25
3.4.2.1 Jenis-jenis Teknik Wawancara.....	25
3.4.3 Teknik Kuisisioner.....	27
3.5 Jenis dan Sumber Data.....	27
3.5.1 Jenis Data.....	27
3.5.2 Sumber Data	28
3.6 Kerangka Pemikiran.....	31

BAB IV ANALISA DAN PEMBAHASAN

4.1 Pengolahan Biji <i>Barley</i>	32
4.2 Hasil Eksperimen.....	33
4.2.1 Hasil Eksperimen Pertama.....	34
4.2.2 Hasil Eksperimen Kedua	36
4.2.3 Hasil Eksperimen Ketiga.....	39
4.2.4 Hasil Eksperimen Keempat	43
4.2.5 Hasil Eksperimen Kelima.....	46
4.3 Data Responden Ahli	53
4.4 Analisis Data	54
4.4.1 Tekstur.....	54
4.4.2 Rasa	55
4.4.3 Warna	55

	4.4.4 Aroma.....	55
	4.5 Perbandingan Resep Dasar <i>Dessert Mousse</i> dengan Resep Eksperimen.....	55
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	5.1 Kesimpulan.....	57
	5.2 Saran.....	59
	DAFTAR PUSTAKA.....	61