

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERYATAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRAN	
2.1 Kajian Teoritik	7
2.1.1 <i>Japanese Cheesecake</i>	7
2.1.1.1 Kualitas <i>Japanese Cheesecake</i>	8
2.1.1.2 Bahan Pembuatan <i>Japanese Cheesecake</i>	9
2.1.1.3 Proses Pembuatan <i>Japanese Cheesecake</i>	23
2.1.2 Penggunaan Jenis Lemak	25
2.2 Kerangka Pemikiran	30
2.3 Hipotesis Penelitian	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2 Metodologi Penelitian	33
3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	33
3.4 Variabel Penelitian	34
3.5 Definisi Operasional	35
3.6 Desain Penelitian	36
3.7 Prosedur Penelitian	38
3.7.1 Kajian Pustaka	38
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	39
3.7.3 Penelitian Lanjutan	45
3.8 Instrumen Penelitian	48
3.9 Teknik Pengambilan Data	50
3.10 Teknik Analisis Data	51
3.11 Hipotesis Statistik	52

	Halaman
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	54
4.1.1 Hasil Validasi	54
4.1.1.1 Hasil Validasi Aspek Warna	54
4.1.1.2 Hasil Validasi Aspek Rasa	56
4.1.1.3 Hasil Validasi Aspek Aroma	57
4.1.1.4 Hasil Validasi Aspek Tekstur	58
4.1.2 Deskripsi Data Penguji Hipotesis	60
4.1.2.1 Aspek Warna	60
4.1.2.2 Aspek Rasa	64
4.1.2.3 Aspek Aroma	67
4.1.2.4 Aspek Tekstur	69
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	72
4.3 Kelemahan Penelitian	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	76
5.2 Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79