

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	x
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	2
1.4 Batasan Permasalahan	3
1.5 Sistematika Penulisan	3
BAB II : TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Penelitian Terdahulu	5
2.2 Landasan Teori	5
2.2.1 Pastry	5
2.2.2 Bagaimana Perkembangan Pastry	7
2.2.3 Apa Peran Pastry	7
2.2.4 Bahan-Bahan Pastry	8
2.2.5 Pengaruh Baking Powder ke Muffin	14
2.2.6 Peralatan Pastry	14
2.2.7 Muffin	16
2.3 Kerangka Pemikiran	21
2.4 Asumsi – Asumsi	21
BAB III : METODOLOGI	
3.1 Terminologi	22
3.2 Teknik Pengumpulan Data	23
3.2.1 Jenis Data	23
3.2.2 Sumber Data	23
3.2.3 Metode Pengambilan Data	23
3.3 Metode Analisis Data	24

BAB IV	:	PEMBAHASAN	
4.1		Percobaan	25
4.2		Experimen	25
4.2.1		Muffin Peach Mixed Fruits dengan Baking Powder	25
4.2.2		Muffin Peach Mixed Fruits tanpa Baking Powder	25
4.3		Presentasi Hasil	31
BAB V	:	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1		Kesimpulan	33
5.2		Saran	33
DAFTAR PUSTAKA			34
LAMPIRAN			35

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1	16
Gambar 2	18
Gambar 3	27
Gambar 4	30