

DAFTAR ISI

COVER.....	i
PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 PENDEKATAN METODOLOGIS	3
1.3 IDENTIFIKASI MASALAH.....	3
1.4 RUANG LINGKUP PENELITIAN.....	4
1.5 RUMUSAN MASALAH.....	4
1.6 TUJUAN DAN SASARAN PERANCANGAN.....	4
1.7 MANFAAT PENELITIAN.....	4
1.8 SISTEMATIKA PENULISAN.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 TINJAUAN TEORI	7
2.1.1 DESSERT DAN PASTRY.....	7
2.1.1 KAJIAN TAHAP PENYAJIAN DESSERT	17
2.1.2 KEMASAN	17
2.1.3 KERTAS.....	19
2.1.4 PLASTIK.....	20

BAB III METODOLOGI PERANCANGAN.....	22
3.1 METODE PERANCANGAN.....	22
3.2 PENENTUAN SUMBER DATA DAN LOKASI PENELITIAN	22
3.3 PROSEDUR PENELITIAN.....	23
3.3.1 DATA PRIMER	24
3.3.2 DATA SEKUNDER.....	26
3.4 PERANCANGAN PROTOTYPE	26
3.4.1 MERANCANG KONSEP DESAIN	26
3.4.2 PEMILIHAN KONSEP.....	26
3.4.3 PEMBUATAN PROTOTYPE	26
BAB IV PENGUMPULAN DAN ANALISIS DATA	27
4.1 ANALISIS DATA OBSERVASI	27
4.2 ANALISIS DATA SURVEI.....	29
4.3 ANALISIS DATA WAWANCARA	31
4.4 KONSEP DESAIN	32
4.4.1 MOODBOARD	32
4.4.2 SKETSA DESAIN	33
4.4.3 PROTOTYPE KEMASAN	37
4.5 ANALISA POLA.....	46
4.6 ANALISA PROTOTYPE.....	55
4.6.1 STUDI DESAIN.....	55
4.6.2 STUDI ERGONOMI.....	55
4.6.3 STUDI BENTUK	65
4.6.4 STUDI MATERIAL.....	67
4.6.5 STUDI KONSTRUKSI	69

4.6.6	STUDI KETAHANAN	72
4.7	DETAIL DESAIN.....	75
4.7.1	RENDERING	75
4.7.2	GAMBAR TEKNIK.....	76
4.8	STUDI EKONOMI.....	97
4.9	KEMASAN AKHIR	101
BAB V PENUTUP.....		103
5.1.	KESIMPULAN.....	103
5.2.	SARAN	104
DAFTAR PUSTAKA		105

