

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR	
PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	5
1.4.2 Kegunaan Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR.....	6
2.1 Pastry.....	6
2.2 Cake.....	8
2.2.1 Jenis-jenis Cake.....	12
2.2.1 Tiramisu.....	13
2.3 Rum.....	14
2.3.1 Pembuatan Rum.....	15
2.3.2 Kandungan Gizi Rum.....	17
2.3.3 Manfaat Rum.....	17
2.4 Tape Ketan.....	18

2.4.1	Kandungan Gizi Tape Ketan	19
2.4.2	Manfaat Tape Ketan.....	20
2.5	Daya Terima Konsumen.....	21
2.6	Uji Organoleptik.....	22
2.7	Penelitian Terdahulu	24
2.8	Kerangka Berpikir	28
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	59
3.1	Objek Penelitian	29
3.2	Metode Penelitian	29
3.3	Rancangan Penelitian	29
3.4	Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	30
3.5	Aalat dan Bahan	30
3.6	Pelaksanaan Penelitian.....	31
3.6.1	Persiapan Bahan.....	31
3.6.2	Pembuatan Cake	31
3.6.3	Pembuatan Krim Tiramisu.....	31
3.6.4	Pemanggangan.....	32
3.6.5	Pemanggangan.....	32
3.7	Uji Organoleptik.....	32
BAB IV	DATA DAN PEMBAHASAN	36
4.1	Hasil Penelitian.....	36
4.1.1	Gambaran Umum Penelitian.....	36
4.1.2	Analisa Bahan	36
4.1.3	Formulasi Resep Tiramisu Cake Menggunakan Tape Ketan	38
4.2	Penilaian Daya Terima Konsumen	46
4.2.1	Karakteristik Konsumen	46
4.3	Penilaian Konsumen Terhadap Produk.....	50
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1	Kesimpulan	60

5.2	Saran.....	60
DAFTAR GAMBAR.....		62

