

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	3
KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat praktis.....	6
1.5 Batasan teori.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Patisserie.....	7
2.2 Pastry	8
2.3 Cake.....	10
2.4 Bahan pembuatan cake	11
2.4.1 Cara pengolahan cake.....	15
2.5 Kacang hijau	17
2.5.1 perbedaan kandungan tepung kacang hijau dan tepung gandum	18
2.6 Daya Terima Konsumen	19
2.7 Uji Organoleptik	20
2.8 Penelitian Terdahulu.....	21
2.9 kerangka Pemikiran	23
BAB III METODE PENELITIAN	24

3.1. Objek Penelitian.....	24
3.2 Metode Penelitian	24
3.3 Operasional Variabel.....	25
3.4 Teknik Pengumpulan Data	27
3.4.1 Eksperimen	27
3.4.2 Kuesioner	27
3.4.3 Studi dokumentasi	28
3.5 Pelaksanaan penelitian	28
3.5.1 Pelaksanaan dan waktu penelitian	28
3.5.2 Teknik Analisis Data Uji Organoleptik.....	30
3.6 Pelaksanaan Penelitian	32
3.6.1 Persiapan Bahan	33
3.6.2 Persiapan Alat	33
3.7 Tehnik sampling	33
3.7.1 Populasi.....	33
3.7.2 Tehnik Sampling.....	34
Bab IV Data Dan Pembahasan	35
4.1 Profil <i>Sponge cake</i>	35
4.1.1 Profil produk	35
4.2 Gambaran umum penelitian	36
4.2.1 Analisa Bahan.....	36
4.3 Hasil penelitian.....	38
4.3.1 Formulasi resep <i>spongecake</i> tepung kacang hijau.....	38
4.3.2 Pembuatan Tepung Kacang hijau	41
4.3.3 Resep <i>sponge cake</i> Pada umumnya	41
4.3.4 Pembuatan <i>sponge cake</i> menggunakan tepung kacang hijau	42
4.3.5 Pembuatan <i>Sponge cake</i>	44
4.3.6 Pembuatan <i>spongecake</i> pada umumnya	45
4.3.7 Alur pembuatan <i>spongecake</i> pada umumnya.....	46
4.4 karakteristik responden	47

4.4.1 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	47
4.4.2 berdasarkan pekerjaan	48
4.4 Hasil uji organoleptik	54
4.5 Perbandingan biaya sponge cake dan spongecake berbasis tepung kacang hijau.....	
BabV Kesimpulan dan Saran	57
5.1 Kesimpulan.....	57
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	62