

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Standar resep sponge cake hotel El Royale Bandung.....	3
Tabel 2.1 Jenis cake dan suhu pembakaran.....	16
Tabel 2.2 Perbandingan kandungan kacang hijau dengan gandum per 100 gram.....	18
Tabel 2.3 Penelitian terdahulu.....	21
Tabel 3.1 Operasional variable.....	25
Tabel 3.2 Jadwal dan waktu pelaksanaan.....	29
Tabel 3.3 Jenis pekerjaan responden.....	34
Table 4.1 Resep Formulasi <i>sponge cake</i> menggunakan tepung kacang hijau tahap 1.....	38
Tabel 4.2 Resep Formulasi <i>sponge cake</i> menggunakan tepung kacang hijau tahap 2.....	39
Table 4.3 Resep Formulasi <i>sponge cake</i> menggunakan tepung kacang hijau tahap 3.....	40
Table 4.4 Resep <i>Sponge cake</i> pada umumnya.....	41
Table 4.5 Responden berdasarkan jenis kelamin.....	47
Table 4.6 karakteristik panelis berdasarkan jenis pekerjaan.....	48
Table 4.7 kualitas produk berdasarkan rasa.....	49
Table 4.8 kualitas produk berdasarkan aroma.....	50
Table 4.9 Kualitas produk berdasarkan warna.....	51
Table 4.10 kualitas produk berdasarkan penampilan fisik.....	52
Table 4.11 kualitas produk berdasarkan tekstur.....	53
Table 4.12 Hasil uji organoleptic.....	54
Table 4.13 Recipe costing <i>sponge cake</i>	55
Table 4.14 Recipe costing <i>sponge cake</i> berbasis tepung kacang hijau.....	56