

DAFTAR ISI

1	1
KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Batasan Masalah	5
1.5 Kegunaan Penelitian	5
1.5.1 Kegunaan Praktis	5
1.5.2 Kegunaan Teoritis	5
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Patiseri	7
2.2 Cake	10
2.2.1 Pengertian <i>Cake</i>	10
2.2.2 Bahan pembuatan <i>Cake</i>	11
2.2.3 Metode Pencampuran	13
2.2.4 Proses baking	13
2.3 <i>Sponge Cake</i>	14
2.4 Bunga Telang	16
2.5 Zat Pewarna Makanan	18
2.5.1 Zat Pewarna Alami	18
2.5.2 Zat Pewarna Sintetis	18

2.6	Inovasi.....	19
2.7	Daya Terima Konsumen	19
2.8	Uji Organoleptik	21
2.9	Uji hedonik (Uji Kesukaan)	22
2.10	Orisinalitas Penelitian	22
2.11	Kerangka Penelitian	26
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN		27
3.1	Pendekatan Penelitian	27
3.2	Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian	27
3.3	Jenis dan sumber data Data	28
3.3.1	Data Primer	28
3.3.2	Data Sekunder	29
3.4	Instrumen Penelitian.....	29
3.4.1	Persiapan Bahan	29
3.4.2	Persiapan alat	30
3.5	Operasional Variabel.....	30
3.6	Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.6.1	Eksperimen	33
3.6.2	Kuesioner.....	33
3.6.3	Studi Pustaka	34
3.6.4	Dokumentasi	34
3.7	Metode dan Teknik Analisa Data	35
3.7.1	Rasa	35
3.7.2	Warna	36
3.7.3	Tekstur.....	36
3.7.4	Aroma	37
3.7.5	Penampilan fisik.....	37
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN		38
4.1	Profil Sponge Cake	38
4.2	Analisis Bahan	38
4.3	Hasil Pembahasan	40
4.3.1	Uji Formulasi Resep	40

4.3.2	Pembuatan <i>sponge cake</i> menggunakan bunga telang sebagai pewarna alami ..	41
4.4	Daya Terima Konsumen ..	46
4.4.1	Profil Panelis ..	46
4.4.2	Karakteristik Organoleptik ..	49
4.5	Hasil Organoleptik.....	54
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN ..		57
5.1	Kesimpulan ..	57
5.2	Saran ..	57
DAFTAR PUSTAKA ..		59
LAMPIRAN ..		61