

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Batasan Masalah.....	4
1.5 Kegunaan Penelitian	4
1.5.1 Kegunaan Praktis	4
1.5.2 Kegunaan Teoritis.....	4
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Patiseri	6
2.1.1 Jenis-Jenis Produk Patiseri	7
2.2 Cake	9
2.2.1 Bahan-Bahan Pembuatan Cake	9
2.2.2 Cara Pengolahan Cake	11
2.3 Swiss Roll	13
2.4 Bandrek.....	15
2.4.1 Jahe	17
2.4.2 Palm Sugar	19
2.5 Daya Terima Konsumen	20
2.6 Uji Organoleptik	21
2.7 Uji Hedonik	22
2.8 Orisinalitas Penelitian	23

2.9	Kerangka Penelitian	27
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN		28
3.1	Pendekatan Penelitian	28
3.2	Lokasi Penelitian	28
3.3	Aspek Organoleptik.....	29
3.4	Jenis dan Sumber Data.....	32
3.4.1	Data Primer	32
3.4.2	Data Sekunder	32
3.5	Instrumen Penelitian.....	33
3.6	Operasional Variabel.....	33
3.7	Metode dan Teknik Pengumpulan Data.....	36
3.7.1	Eksperimen	36
3.7.2	Studi Dokumentasi	37
3.7.3	Kuesioner.....	37
3.8	Metode dan Teknik Analisa Data	37
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN		39
4.1	Profil Produk Swiss Roll.....	39
4.1.1	Sejarah Swiss Roll	39
4.2	Data dan Pembahasan Penelitian	40
4.2.1	Analisis Bahan.....	40
4.2.2	Formulasi Resep Swiss Roll Jahe dan Palm Sugar.....	42
4.2.3	Pembuatan sponge cake menggunakan jahe dan palm sugar	44
4.3	Daya Terima Konsumen	45
4.3.1	Karakteristik Panelis	45
4.3.2	Karakteristik Organoleptik	49
4.4	Hasil Uji Organoleptik	56
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		58
5.1	Kesimpulan	58
5.2	Saran	58
DAFTAR PUSTAKA.....		60
LAMPIRAN		63