

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Batasan Masalah .....	5
1.5. Kegunaan Penelitian .....	5
1.5.1 Kegunaan Praktis .....	5
1.5.2 Kegunaan Teoritis .....	6
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1. TEORI-TEORI .....	7
2.1.1 Patiseri .....	7
2.1.2 <i>Cake</i> .....	7
2.1.3 <i>Sponge Cake</i> .....	8
2.1.4 <i>Flourless Cake</i> .....	9
2.1.5 Matcha.....	9
2.1.6 Daya Terima Konsumen.....	10
2.1.7 Uji Organoleptik.....	11
2.2. Orisinalitas Penelitian .....	12
2.3. Kerangka Penelitian .....	15

BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....	16
3.1. Pendekatan Penelitian .....	16
3.2. Lokasi dan Jadwal Penelitian .....	16
3.3. Jenis dan sumber Data- data .....	17
3.4. Instrumen Penelitian.....	17
3.5. Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	18
3.5.1 Metode Penelitian .....	18
3.5.2. Teknik Pengumpulan Data.....	18
3.6. Metode dan Teknik Analisa Data .....	19
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN .....	22
4.1. Profil Produk .....	22
4.2. Pembahasan.....	24
4.2.1 Formulasi <i>Flourless Sponge Cake</i> Dengan Bubuk Matcha.....	24
4.2.2 Daya Terima Konsumen.....	30
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	38
5.1. Kesimpulan.....	38
5.2. Saran .....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	39
LAMPIRAN.....	41