

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Rumusan Masalah	10
1.3 Tujuan Penelitian	10
1.4 Batasan Masalah.....	11
1.5 Kegunaan Penelitian	11
1.5.1 Kegunaan Teoritis.....	11
1.5.2 Kegunaan Praktis.....	11
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	12
CAKE 12	
2.1.1 Jenis – jenis Cake.....	14
2.1.2 BUTTER CAKE.....	15
2.1.3 BAYAM MERAH	16
2.1.4 MANFAAT BAYAM MERAH.....	17
2.2 Orisinalitas Penelitian	18
2.3 Kerangka Penelitian	22
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Pendekatan Penelitian.....	23
3.2 Lokasi Penelitian	24
3.3 Jenis dan sumber data Data	24
3.3.1 Aspek organoleptik	25
3.4 Instrumen Penelitian	27

3.5 Metode dan Teknik Pengumpulan Data	27
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Profil Buttercake	29
4.1.1 Sejarah	29
4.2 Analisis Bahan	29
4.3 Hasil Penelitian	31
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	38
Kesimpulan	38
Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	41