

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
ABSTRAK .....	Vii
ABSTRACT.....	Viii
DAFTAR ISI.....	Ix
DAFTAR TABEL.....	Xi
DAFTAR GAMBAR.....	Xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	Xiii
<b>BAB 1</b> .....	<b>1</b>
PENDAHULUAN.....	1
<i>1.1 Latar Belakang</i> .....	<i>1</i>
<i>1.2 Rumusan Masalah</i> .....	<i>3</i>
<i>1.3 Tujuan Penelitian</i> .....	<i>3</i>
<i>1.4 Manfaat Penelitian</i> .....	<i>3</i>
<b>BAB 2</b> .....	<b>4</b>
METODE PEMBUATAN CAKE .....	4
<i>2.1 Bahan yang Digunakan</i> .....	<i>4</i>
<i>2.1.1 Bahan Pembuatan Cake</i> .....	<i>4</i>
<i>2.2 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji Coba</i> .....	<i>6</i>
<i>2.3 Prosedur Pembuatan Cake</i> .....	<i>6</i>
<i>2.3.1 Komposisi Pembuatan Cake</i> .....	<i>6</i>
<b>BAB 3</b> .....	<b>9</b>
RANCANGAN PERCOBAAN .....	9
<i>3.1 Jenis dan Rancangan Eksperimen</i> .....	<i>9</i>
<i>3.2 Metode Pengumpulan Data</i> .....	<i>10</i>
<i>3.2.1 Uji Organoleptik</i> .....	<i>10</i>

<b>3.2.2 Uji Hedonik</b> .....	<b>11</b>
<b>3.3 Metode Analisa Data</b> .....	<b>11</b>
<b>BAB 4</b> .....	<b>13</b>
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	13
<b>4.1 Uji Hedonik</b> .....	<b>13</b>
<b>4.1.1 Uji Hedonik berdasarkan Rasa</b> .....	<b>14</b>
<b>4.1.2 Uji Hedonik berdasarkan Tekstur</b> .....	<b>14</b>
<b>4.1.3 Uji Hedonik berdasarkan Warna</b> .....	<b>14</b>
<b>4.1.4 Uji Hedonik berdasarkan Aroma</b> .....	<b>15</b>
<b>4.1.5 Rata-rata Uji Hedonik</b> .....	<b>15</b>
<b>4.2 Uji Organoleptik</b> .....	<b>18</b>
<b>4.2.1 Uji Organoleptik berdasarkan Rasa</b> .....	<b>18</b>
<b>4.2.2 Uji Organoleptik berdasarkan Tekstur</b> .....	<b>19</b>
<b>4.2.3 Uji Organoleptik berdasarkan Warna</b> .....	<b>20</b>
<b>BAB 5</b> .....	<b>21</b>
KESIMPULAN DAN SARAN .....	21
<b>5.1 Kesimpulan</b> .....	<b>21</b>
<b>5.2 Saran</b> .....	<b>21</b>
DAFTAR PUSTAKA .....	22
LAMPIRAN.....	25