

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Bahan Pembuatan Cake	4
Tabel 2. 2 Alat Pembuatan Cake	5
Tabel 2. 3 Komposisi Cake CY A, B, C, D dan E.....	7
Tabel 3. 1 Perlakuan Rancangan Percobaan Cake Greek Yogurt	9
Tabel 3. 2 Pengulangan Rancangan Percobaan Cake	9
Tabel 3. 3 Operasionalisasi variabel untuk uji perbedaan.....	10
Tabel 3. 4 Operasionalisasi Variabel untuk Uji Kesukaan.....	11
Tabel 4. 1 Uji Hedonik Uji Coba Greek Yogurt Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Cake	13
Tabel 4. 2 Rata-rata Uji Hedonik Uji Coba Greek Yogurt Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Cake	15
Tabel 4. 3 Uji Paired Samples t-Test RASA (Uji Organoleptik)	18
Tabel 4. 4 Uji Paired Samples t-Test TEKSTUR (Uji Organoleptik)	19
Tabel 4. 5 Uji Paired Samples t-Test WARNA (Uji Organoleptik)	20
Tabel 4. 6 Uji Paired Samples t-Test WARNA (Uji Organoleptik)	20