

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I.....	1
ANALISIS SITUASI.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
BAB II.....	4
METODE PEMBUATAN.....	4
2.1 Bahan.....	4
2.1.1 Bahan Pembuatan Produk Uji Coba.....	4
2.2 Alat.....	4
2.3 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji Coba.....	7
2.4 Prosedur Pembuatan Produk Uji Coba.....	7
2.4.1 Komposisi Pembuatan Produk Uji Coba.....	7
2.4.2 Cara Pembuatan Produk Uji Coba.....	7
BAB III.....	10
RANCANGAN PERCOBAAN.....	10
3.1 Jenis dan Rancangan Eksperimen.....	10
3.2 Metode Pengumpulan Data.....	11
3.3 Uji Hedonik.....	11
3.4 Uji Organoleptik.....	12
BAB IV.....	14
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14

4.1 Hasil dan Analisa Uji Hedonik.....	14
4.1.1 Rasa.....	14
4.1.2 Aroma .....	15
4.1.3 Warna.....	17
4.1.4 Tesktur .....	19
4.1.5 Rata-Rata .....	21
4.2 Hasil dan Analisa Uji Organoleptik .....	21
4.2.1 Rasa.....	21
4.2.2 Aroma .....	23
4.2.3 Warna.....	24
4.2.4 Tekstur .....	26
4.3 Faktor Pendukung Lain Biji <i>Chia</i> Pengganti Telur.....	27
4.3.1 Fungsi Telur dalam Pembuatan <i>Basque Burnt Cheesecake</i> .....	27
4.3.2 Biji <i>Chia</i> Relatif Lebih Murah Dibandingkan Telur .....	28
BAB V.....	30
KESIMPULAN DAN SARAN.....	30
5.1 Kesimpulan.....	30
5.2 Saran .....	30
LAMPIRAN.....	34