

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I ANALISIS SITUASI .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Hasil yang diharapkan.....	3
BAB II METODE PEMBUATAN PRODUK.....	5
2.1 Kondisi Saat Ini .....	5
2.1.1 Banana Cake .....	5
2.1.2 Pisang.....	5
2.1.3 Tanaman selasih ( <i>Ocimum basilicum</i> ).....	7
2.1.4 Biji Chia ( <i>Silvia hispanica</i> ) .....	8
2.1.5 Telur.....	9
2.2 Bahan.....	10
2.3 Alat .....	13
2.4 Tempat dan Waktu Pembuatan Produk Uji coba .....	15
2.5 Prosedur Pembuatan produk.....	16

BAB III RANCANGAN PERCOBAAN.....	2
3.1 Rancangan Percobaan.....	2
3.2 Metode pengumpulan data .....	3
3.3 Uji Organoleptik.....	3
3.4 Uji Hedonik.....	5
3.5 Pengamatan produk.....	6
3.5.1 Gambar Hasil Percobaan Banana Cake yang menggunakan Biji selasih dan Biji <i>chia</i> sebagai pengganti telur.....	7
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	10
4.1 Gambaran Umum Panelis.....	10
4.1.1 Panelis Uji Hedonik .....	10
4.1.2 Panelis Uji Organoleptik.....	11
4.2 Hasil dan Pembahasan Uji hedonik.....	12
4.2.1 Warna.....	12
4.2.2 Aroma .....	14
4.2.3 Tekstur .....	16
4.2.4 Rasa .....	18
4.2.5 Rata-Rata Uji Hedonik .....	20
4.3 Hasil dan Analisa Uji Organoleptik .....	21
4.3.1 Warna.....	21
4.3.2 Aroma .....	23
4.3.3 Tekstur .....	24
4.3.4 Rasa .....	26
4.4 Faktor pendukung lain Biji selasih dan Biji <i>chia</i> sebagai pengganti telur	
28	
4.4.1 Biji selasih dan biji <i>chia</i> memiliki harga yang lebih rendah dibandingkan Telur.....	28

4.4.2 Food Cost yang lebih rendah .....	29
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	32
5.1 Kesimpulan.....	32
5.2 Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA .....	34
LAMPIRAN .....	38

