

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Manfaat penelitian.....	4
1.3 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan penelitian.....	4
1.5 Batasan Masalah	5
1.6 Metode Penelitian	5
1.6.1 Metode Studi Pustaka.....	5
1.6.2 Metode Eksperimen	5
1.7 Sistematika Penyajian	5
BAB II METODE PEMBUATAN PRODUK	6
2.1 Bahan dan Alat.....	6
2.1.1 Bahan Pembuatan Chiffon Cake	6
2.1.2 Alat Pembuatan Chiffon Cake	8
2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba	10

2.3 Resep dan Prosedur Pembuatan Produk.....	11
2.3.1 Resep Pembuatan Chiffon.....	11
2.3.2 Prosedur Pembuatan Chiffon	12
BAB III RANCANGAN PERCOBAAN.....	17
3.1 Uji Hedonik.....	19
3.2 Uji Organoleptik	21
3.3 Uji Pembedaan.....	21
3.4 Pengamatan Produk	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Gambaran Umum Panelis	24
4.1.1 Panelis Uji Hedonik	24
4.1.2 Panelis Uji Organoleptik.....	25
4.2 Hasil Uji Hedonik	26
4.2.1 Kue Chiffon K (Kontrol).....	26
4.2.2 Kue Chiffon A (100% Tepung Sorgum).....	29
4.2.3 Kue Chiffon B (75% Tepung Sorgum).....	31
4.2.4 Kue Chiffon C (50% Tepung Sorgum).....	33
4.3 Pembahasan Uji Hedonik.....	36
4.4 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik	38
4.4.1 Warna.....	40
4.4.2 Aroma	41
4.4.3 Tekstur	41
4.4.4 Rasa.....	42
4.4.5 Keseluruhan	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran	46

DAFTAR PUSTAKA 48

