

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	i
PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL (banyak yang eror)	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Bakery	6
2.1.1 Jenis-Jenis Bakery	6
2.2 Cake	7
2.2.1 Jenis-jenis cake dibagi menjadi :	8
2.2.2 Manfaat Cake	10
2.2.3 Kandungan Gizi Pada Cake	11
2.10 Orisinalitas Penelitian	33
2.11 Kerangka Pemikiran	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	39
3.1 Objek Penelitian	39
3.2 Desain Penelitian	39
3.3 Populasi dan Sampel	39
3.5 Prosedur Penelitian	41
3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian	41
3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan	42
3.5.3 Tahap Analisis Resep	44
3.6 Teknik Analisis Data	44
BAB IV PEMBAHASAN	46
4.1 Profil Singkat Lokasi Penelitian/Objek Penelitian	46
4.2 Hasil dan Pembahasan	46
4.2.1 Formulasi Resep	46
4.2.2 Daya Terima Konsumen	51
4.2.2.1 Karakteristik Konsumen Pada Produk Inovasi <i>Blueberry Cake</i> Berbasis Tepung MOCAF	51
4.2.2.2 Daya Terima Konsumen Pada Produk Inovasi <i>Blueberry Cake</i> Berbasis Tepung MOCAF	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	60
5.1 Kesimpulan	60

5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	64