

## DAFTAR ISI

---

LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR	
PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	5
1.4.2 Kegunaan Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR.....	6
2.1 Pastry.....	6
2.2 Cake.....	8
2.2.1 Jenis-jenis Cake.....	12
2.2.1 Tiramisu.....	13
2.3 Rum.....	14
2.3.1 Pembuatan Rum.....	15
2.3.2 Kandungan Gizi Rum.....	17
2.3.3 Manfaat Rum.....	17
2.4 Tape Ketan.....	18

2.4.1	Kandungan Gizi Tape Ketan .....	19
2.4.2	Manfaat Tape Ketan.....	20
2.5	Daya Terima Konsumen.....	21
2.6	Uji Organoleptik.....	22
2.7	Penelitian Terdahulu .....	24
2.8	Kerangka Berpikir .....	28
<b>BAB III</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>59</b>
3.1	Objek Penelitian .....	29
3.2	Metode Penelitian .....	29
3.3	Rancangan Penelitian .....	29
3.4	Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	30
3.5	Aalat dan Bahan .....	30
3.6	Pelaksanaan Penelitian.....	31
3.6.1	Persiapan Bahan.....	31
3.6.2	Pembuatan Cake .....	31
3.6.3	Pembuatan Krim Tiramisu.....	31
3.6.4	Pemanggangan.....	32
3.6.5	Pemanggangan.....	32
3.7	Uji Organoleptik.....	32
<b>BAB IV</b>	<b>DATA DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
4.1	Hasil Penelitian.....	36
4.1.1	Gambaran Umum Penelitian.....	36
4.1.2	Analisa Bahan .....	36
4.1.3	Formulasi Resep Tiramisu Cake Menggunakan Tape Ketan .....	38
4.2	Penilaian Daya Terima Konsumen .....	46
4.2.1	Karakteristik Konsumen .....	46
4.3	Penilaian Konsumen Terhadap Produk.....	50
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
5.1	Kesimpulan .....	60

5.2	Saran.....	60
DAFTAR GAMBAR.....		62

