

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Kegunaan Penelitian	6
1.4.1 Kegunaan Teoritis	6
1.4.2 Kegunaan Praktis	6
BAB II	7
KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	7
2.1 Patisserie	7
2.1.1 Pengertian Patisserie	7
2.1.2 Jenis-jenis Patisserie	8
2.2 Bolu Kemojo	14

2.2.1	Bahan Penyusun Cake	15
2.3	Kopi	19
2.4	Jenis-jenis Kopi	20
2.5	Bayam	21
2.6	Penelitian Terdahulu	25
2.7	Kerangka Berpikir	30
BAB III	31
METODOLOGI PENELITIAN	31
3.1	Objek penelitian	31
3.2	Metode penelitian	31
3.3	Operasionalisasi Variabel	32
3.4	Jadwal Penelitian	34
3.4.1	Pelaksanaan Penelitian	35
3.5	Teknik Sampling	36
3.6	Teknik Pengumpulan Data	37
3.6.1	Eksperimen	37
3.6.2	Kuesioner	37
3.6.3	Studi pustaka	38
3.7	Teknik Analisis Data	38
3.7.1	Uji Organoleptik	38
3.7.1.1	Rasa	39
3.7.1.2	Warna	39
3.7.1.3	Tekstur.....	40
3.7.1.4	Aroma	40
3.7.1.5	Penampilan Fisik	41
3.7.2	Daya Terima Konsumen	42
BAB IV	44
DATA DAN PEMBAHASAN	44

4.1	Profil Bolu Kemojo	44
4.1.1	Sejarah Bolu Kemojo	44
4.1.2	Analisa Bahan	45
4.2	Hasil Penelitian	47
4.2.1	Formulasi Resep Bolu Kemojo Berbasis Bayam dan Ampas Kopi Arabika	48
4.2.2	Daya Terima Konsumen	61
a.	Karakteristik Panelis	61
b.	Karakteristik Organoleptik	63
c.	Hasil Uji Organoleptik	68
BAB V	71
KESIMPULAN DAN SARAN	71
5.1	Kesimpulan	71
5.2	Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	77