

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b>	i
<b>ABSTRACT</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR</b>	v
<b>DAFTAR ISI</b>	vi
<b>DAFTAR TABEL</b>	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah	5
1.4. Perumusan Masalah	5
1.5. Tujuan Penelitian	5
1.6. Kegunaan Penelitian	5
<b>BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	7
2.1 Kajian Teoritik	7
2.1.1. <i>Banana Cake</i>	7
2.1.2. <i>Yoghurt</i>	24
2.1.3. Pembuatan <i>Banana Cake</i> dengan Menggunakan <i>Yoghurt</i>	26
2.1.4. Kualitas	26
2.2 Kerangka Pemikiran	29
2.3 Hipotesis Penelitian	31
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	32
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	32
3.2 Metode Penelitian	32
3.3 Variabel Penelitian	32
3.4 Definisi Operasional	32
3.4.1. <i>Banana Cake</i>	33
3.4.2. Persentase <i>Yoghurt</i> Pada Pembuatan <i>Banana Cake</i>	33
3.4.3. Kualitas <i>Banana Cake</i>	33
3.5 Desain Penelitian	34
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	35

3.7	Prosedur Penelitian	36
3.7.1.	Kajian Pustaka	36
3.7.2.	Persiapan Alat dan Bahan	36
3.7.3.	Proses Pembuatan Banana Cake	36
3.7.4.	Tahapan Penelitian	38
3.8	Instrumen Penelitian	43
3.9	Teknik Pengambilan Data	45
3.10	Hipotesis Statistik	46
3.11	Teknik Analisis Data	46
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>		<b>48</b>
4.1	Hasil Penelitian	48
4.1.1	Hasil Uji Validitas Penggunaan Yoghurt Sebagai pengganti Telur Terhadap Kualitas Banana Cake	49
4.1.2	Hasil Uji Deskriptif Penggunaan Yoghurt Sebagai pengganti Telur Terhadap Kualitas Banana Cake	52
4.1.3	Hasil Pengujian Hipotesis	58
4.2	Pembahasan	62
4.3	Kelemahan Penelitian	65
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>		<b>66</b>
5.1	Kesimpulan	66
5.2	Saran	67
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		<b>68</b>
<b>LAMPIRAN</b>		<b>70</b>

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>	
Tabel 3.1	Desain Penelitian	34
Tabel 3.2	Uji Formula Resep Banana Cake tahap 1	39
Tabel 3.3	Formula Banana Cake Dengan Penggunaan Yoghurt	40
Tabel 3.4	Formula Banana Cake Dengan Persentase Penggunaan 20%	40
Tabel 3.5	Formula Banana Cake Dengan Persentase Penggunaan 30%	41
Tabel 3.6	Formula Banana Cake Dengan Persentase Penggunaan 40%	42
Tabel 3.7	Formula Banana Cake Dengan Persentase Penggunaan 50%	42
Tabel 3.8	Penilaian Validasi Uji Skoring Bagian Internal	45
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Penggunaan Yoghurt Sebagai Pengganti Telur	49
Tabel 4.2	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	52
Tabel 4.3	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	54
Tabel 4.4	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	55
Tabel 4.5	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	57
Tabel 4.6	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Pengaruh Penggunaan Yoghurt Sebagai Pengganti Telur Terhadap Kualitas Banana Cake	58
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Pengaruh Penggunaan Yoghurt Sebagai Pengganti Telur Terhadap Kualitas Banana Cake	59
Tabel 4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Pengaruh Penggunaan Yoghurt Sebagai Pengganti Telur Terhadap Kualitas Banana Cake	60
	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Pengaruh Penggunaan Yoghurt Sebagai Pengganti Telur	



## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 3.1 Tahap Uji Formula Resep <i>Banana Cake</i>	37

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Validasi	70
Lampiran 2 Organoleptik	71
Lampiran 3 Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	72
Lampiran 4 Hasil Uji Validasi Aspek Warna	74
Lampiran 5 Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	76
Lampiran 6 Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	78
Lampiran 7 Perhitungan Data Aspek Rasa	80
Lampiran 8 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	81
Lampiran 9 Hasil Perhitungan Uji Tuckey Aspek Rasa	82
Lampiran 10 Perhitungan Data Aspek Warna	83
Lampiran 11 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	84
Lampiran 12 Perhitungan Data Aspek Aroma	85
Lampiran 13 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	86
Lampiran 14 Hasil Perhitungan Uji Tuckey Aspek Aroma	87
Lampiran 15 Perhitungan Data Aspek Tekstur	88
Lampiran 16 Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	89
Lampiran 17 Hasil Perhitungan Uji Tuckey Aspek Tekstur	90
Lampiran 18 Lampiran Food Cost 30%	91
Lampiran 19 Lampiran Food Cost 40%	93
Lampiran 20 Lampiran Food Cost 50%	95