

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
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	6
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA BERPIKIR, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1. Kajian Teoritik	7
2.1.1. Daya Terima Konsumen	7
2.1.2. <i>Cupcake</i> Substitusi Santan Kelapa	9
2.2. Kerangka Berpikir	37
2.3. Hipotesis Penelitian	39
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	40
3.2. Metode Penelitian	40
3.3. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	40
3.4. Variabel Penelitian	41
3.5. Definisi Operasional	42
3.6. Desain Penelitian	43
3.7. Prosedur Penelitian	44
3.7.1. Kajian Pustaka	44
3.7.2. Persiapan Bahan	44
3.7.3. Persiapan Alat	46
3.7.4. Proses Pembuatan <i>Cupcake</i> Dengan Substitusi Santan Kelapa	47
3.7.5. Penelitian Pendahuluan	51
3.7.6. Penelitian Lanjutan	60
3.8. Instrumen Penelitian	60
3.9. Teknik Pengambilan Data	63
3.10. Teknik Analisis Data	63

3.11.	Hipotesis Statistik	64
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1.	Hasil Penelitian	66
	4.1.1. Formula Terbaik	66
	4.1.2. Hasil Uji Validasi	66
	4.1.3. Hasil Uji Daya Terima Konsumen	71
4.2.	Pembahasan	80
4.3.	Kelemahan Penelitian	82
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1.	Kesimpulan	83
5.2.	Saran	84
	DAFTAR PUSTAKA	85
	LAMPIRAN	87

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1.	Kandungan Gizi Tepung Terigu Protein Sedang per 100 gram	16
Tabel 2.2.	Kandungan Gizi Gula <i>Castor</i> per 100 gram	18
Tabel 2.3.	Kandungan Gizi Mentega per 100 gram	22
Tabel 2.4.	Kandungan Gizi Margarin per 100 gram	23
Tabel 2.5.	Kandungan Gizi Telur Ayam Negeri per 100 gram	25
Tabel 2.6.	Kandungan Gizi Telur Ayam Kampung per 100 gram	25
Tabel 2.7.	Kandungan Gizi Telur Bebek atau Itik per 100 Garm	26
Tabel 2.8.	Kandungan Gizi Susu Bubuk <i>Full Cream</i> per 100 gram	29
Tabel 2.9.	Kandungan Gizi Santan Kelapa per 100 gram	34
Tabel 2.10.	Kandungan Gizi Santan Kelapa Kental per 100 gram	34
Tabel 3.1.	Rancangan Penelitian Uji Organoleptik pada <i>Cupcake</i> Substitusi Santan Kelapa	44
Tabel 3.2.	Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cupcake</i> Substitusi Santan Kelapa	45
Tabel 3.3.	Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Cupcake</i> Substitusi Santan Kelapa	46
Tabel 3.4.	Uji Coba 1 Formula Standar <i>Cupcake</i>	51
Tabel 3.5.	Uji Coba 2 Formula <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Santan Kelapa Sebesar 50%	53
Tabel 3.6.	Uji Coba 3 Formula <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Santan Kelapa Sebesar 40%	54
Tabel 3.7.	Uji Coba 4 Formula <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Santan Kelapa Sebesar 30%	55
Tabel 3.8.	Uji Coba 5 Formula <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Santan Kelapa Sebesar 25%	57

Tabel 3.9.	Uji Coba 6 Formula <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Santan Kelapa Sebesar 20%	58
Tabel 3.10.	Formula <i>cupcake</i> substitusi santan kelapa sebesar 20%, 25%, dan 30% dengan metode <i>Bakers Percent</i>	59
Tabel 3.11.	Instrumen Penelitian untuk Uji Validitas	61
Tabel 3.12.	Instrumen Penelitian untuk Uji Kesukaan	62
Tabel 3.13.	Kategori Tingkat Kesukaan	62
Tabel 4.1.	Formula <i>Cupcake</i> Substitusi Santan Kelapa Sebesar 20%, 25%, dan 30% dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	66
Tabel 4.2.	Hasil Uji Validasi Warna <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Santan Kelapa	67
Tabel 4.3.	Hasil Uji Validasi Aroma <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Santan Kelapa	68
Tabel 4.4.	Hasil Uji Validasi Rasa <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Santan Kelapa	69
Tabel 4.5.	Hasil Uji Validasi Tekstur <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Santan Kelapa	70
Tabel 4.6.	Deskripsi Penilaian Aspek Warna <i>Cupcake</i>	71
Tabel 4.7.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	73
Tabel 4.8.	Deskripsi Penilaian Aspek Aroma <i>Cupcake</i>	74
Tabel 4.9.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	76
Tabel 4.10.	Deskripsi Penilaian Aspek Rasa <i>Cupcake</i>	76
Tabel 4.11.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	78
Tabel 4.12.	Deskripsi Penilaian Aspek Tekstur <i>Cupcake</i>	78
Tabel 4.13.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	80

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1. Bagan Alur Proses Pembuatan <i>Cupcake</i> Substitusi Santan Kelapa 20%, 25%, dan 30%	50
Gambar 3.2. Cupcake Uji Coba Tahap 1	52
Gambar 3.3. Cupcake Uji Coba Tahap 2	54
Gambar 3.4. Cupcake Uji Coba Tahap 3	55
Gambar 3.5. Cupcake Uji Coba Tahap 4	56
Gambar 3.6. Cupcake Uji Coba Tahap 5	57
Gambar 3.7. Cupcake Uji Coba Tahap 6	59

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validasi	88
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	89
Lampiran 3	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Warna	90
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Aroma	91
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Rasa	92
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Tekstur	93
Lampiran 7	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna <i>Cupcake</i> dengan Uji <i>Friedman</i>	94
Lampiran 8	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma <i>Cupcake</i> dengan Uji <i>Friedman</i>	97
Lampiran 9	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa <i>Cupcake</i> dengan Uji <i>Friedman</i>	98
Lampiran 10	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur <i>Cupcake</i> dengan Uji <i>Friedman</i>	99
Lampiran 11	Tabel Distribusi X^2	100
Lampiran 12	Tabel Q untuk <i>Tukey's</i>	101