

# DAFTAR ISI

	Halaman
<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>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Perumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Kegunaan penelitian	5
<b>BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
2.1. Kajian Teoritik	6
2.1.1. Tepung Beras Jagung	6
2.1.2. <i>Cupcake</i>	8
2.1.3 <i>Cupcake</i> Substitusi Tepung Beras Jagung	25
2.1.4 Daya Terima Konsumen	26
2.2. Kerangka Pemikiran	27
2.3. Hipotesis Penelitian	29
<b>BAB III METODELOGI PENELITIAN</b>	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	30
3.2. Metode Penelitian	30
3.3. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	30
3.4. Variabel Penelitian	31
3.5. Definisi Operasional	32
3.6. Desain Penelitian	33
3.7. Prosedur Penelitian	33
3.7.1 Kajian Pustaka	34
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	34
3.7.3 Penelitian Lanjutan	46
3.8. Instrumen Penelitian	50
3.9. Teknik Pengambilan Data	52
3.10. Teknik Analisis Data	53
3.11. Hipotesis Statistik	54

<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1.	Hasil Penelitian	56
4.2.	Formula Terbaik	56
	4.2.1. Hasil Uji Validitas	57
	4.2.2. Hasil Uji Daya Terima Konsumen	60
4.3.	Pembahasan	70
4.4.	Kelemahan Penelitian	72
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1.	Kesimpulan	73
5.2.	Saran	74
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		75
<b>LAMPIRAN</b>		77

## DAFTAR TABEL

		<b>Halaman</b>
Tabel 2.1.	Kandungan Gizi Beras Jagung per 100 gram	8
Tabel 2.2.	Kandungan Gizi Tepung Terigu Protein Sedang per 100 gram	14
Tabel 2.3.	Kandungan Gizi Gula <i>Castor</i> per 100 gram	16
Tabel 2.4.	Kandungan Gizi Margarin per 100gram	17
Tabel 2.5.	Kandungan Gizi Mentega per 100 gram	18
Tabel 2.6.	Kandungan Gizi Telur Ayam per 100 gram	20
Tabel 2.7.	Kandungan Gizi Susu Bubuk <i>Full Cream</i> per 100 gram	21
Tabel 3.1.	Rancangan Penelitian Uji Organoleptik pada <i>Cupcake</i> Substitusi Tepung Beras Jagung	33
Tabel 3.2.	Formula Standar Tepung Beras Jagung	36
Tabel 3.3.	Uji Coba 1 Formula Standar <i>Cupcake</i>	37
Tabel 3.4.	Uji Coba 2 Formula Standar <i>Cupcake</i>	38
Tabel 3.5.	Uji Coba 3 Formula Standar <i>Cupcake</i>	39
Tabel 3.6.	Alat-alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cupcake</i> Tepung Beras Jagung	40
Tabel 3.7.	Bahan-bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cupcake</i> Tepung Beras Jagung	41
Tabel 3.8.	Formula <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Tepung Beras Jagung Sebesar 20% dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	46
Tabel 3.9.	Formula <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Tepung Beras Jagung Sebesar 30% dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	47
Tabel 3.10.	Formula <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Tepung Beras Jagung Sebesar 40% dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	48
Tabel 3.11.	Formula <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Tepung Beras Jagung Sebesar 50% dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	49

Tabel 3.12.	Formula <i>cupcake</i> substitusi tepung tepung beras jagung sebesar 20%, 30% dan 40% dengan metode <i>Bakers Percent</i>	50
Tabel 3.13.	Instrumen Penelitian untuk Uji Organoleptik	51
Tabel 3.14.	Instrumen Penelitian untuk Uji Kesukaan	52
Tabel 4.1.	Formula <i>cupcake</i> substitusi tepung beras jagung sebesar 20%, 30% dan 40% dengan Metode <i>Bakers Percent</i>	56
Tabel 4.2.	Hasil Uji Validitas Warna <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Tepung Beras Jagung	57
Tabel 4.3.	Hasil Uji Validitas Rasa <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Tepung Beras Jagung	58
Tabel 4.4.	Hasil Uji Validitas Aroma <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Tepung Beras Jagung	59
Tabel 4.5.	Hasil Uji Validitas Tekstur <i>Cupcake</i> dengan Substitusi Tepung Beras Jagung	60
Tabel 4.6.	Deskripsi Terhadap Penilaian <i>Cupcake</i> Aspek Warna	61
Tabel 4.7.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	62
Tabel 4.8.	Deskripsi Terhadap Penilaian <i>Cupcake</i> Aspek Rasa	63
Tabel 4.9.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	64
Tabel 4.10	Deskripsi Terhadap Penilaian <i>Cupcake</i> Aspek Aroma	65
Tabel 4.11	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	66
Tabel 4.12	Deskripsi Terhadap Penilaian <i>Cupcake</i> Aspek Tekstur	67
Tabel 4.13	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	69

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 3.1. Bagan Alir Pembuatan Tepung Beras Jagung	36
Gambar 3.2. Bagan Alir Proses Pembuatan <i>Cupcake</i> Beras Jagung	45

## DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validasi	77
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	78
Lampiran 3	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Warna	79
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Aroma	80
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Rasa	81
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Tekstur	82
Lampiran 7	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna <i>Cupcake</i> dengan Uji <i>Friedman</i>	83
Lampiran 8	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma <i>Cupcake</i> dengan Uji <i>Friedman</i>	84
Lampiran 9	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa <i>Cupcake</i> dengan Uji <i>Friedman</i>	86
Lampiran 10	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur <i>Cupcake</i> dengan Uji <i>Friedman</i>	88
Lampiran 11	Tabel Distribusi $X^2$	90
Lampiran 12	Tabel Q untuk <i>Tukey's</i>	91
Lampiran 13	Desain Label Kemasan	92