

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Sistematika Penulisan	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
A. <i>Cake</i>	6
1. Pengertian <i>cake</i>	6
a. <i>Butter Cake</i>	6
b. <i>Sponge Cake</i>	6
c. <i>Chiffon Cake</i>	7
d. <i>Genoise Cake</i>	7
2. Bahan Dasar Pembuatan <i>Cake</i>	8
a. Tepung terigu.....	8
b. Telur.....	9
c. Lemak	10
d. Gula.....	12
e. Susu	14
3. Bahan Tambahan Pembuatan <i>Cake</i>	17
a. Bahan pengembang kimia.....	18
b. <i>Cake emulsifier</i>	19
c. <i>Food colouring and Favouring</i>	20
4. <i>Japanese cheesecake</i>	21
a. Sejarah <i>Japanese cheesecake</i>	21
b. Jenis-jenis <i>Japanese cheesecake</i>	22
c. Bahan pembuatan <i>Japanese cheesecake</i>	25
B. Tepung sukun	26
C. Pengembangan Produk	29
D. Metode Pengujian Organoleptik.....	31
1. Uji Kesukaan	31
2. Uji Mutu Hedonik	33
E. Panelis.....	35
1. Panel Perseorangan	35
2. Panel Terbatas	36
3. Panel Terlatih	36
4. Panel Agak Terlatih.....	36

Nadezhda Mariam Mumtaz, 2019

SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN JAPANESE CHEESECAKE

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

5. Panel Tidak Terlatih	36
6. Panel Konsumen	36
7. Panel Anak-anak	37
F. Resep Baku	37
G. Penelitian Terdahulu	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	39
A. Desain Penelitian	39
B. Partisipan	39
C. Tahapan Penelitian	40
1. Analisis Resep	40
2. Tahap Uji Coba	40
3. Pengembangan Produk	41
a. Persiapan Alat dan Bahan	41
b. Pelelehan <i>cream cheese</i> dan <i>butter</i>	46
c. Pemisahan kuning dan putih telur	46
d. Pencampuran adonan kuning telur, <i>cream cheese</i> , <i>butter</i> , susu, tepung sukun tepung terigu, dan tepung maizena	46
e. Pembuatan <i>meringue</i>	46
f. Pencampuran adonan kuning telur dan <i>meringue</i>	46
g. Pemanggangan	46
h. Pendinginan	47
i. Pengemasan	47
4. Uji Hedonik	47
5. Analisis Data	47
6. Penyajian dan Penyimpulan data	48
D. Instrumen Penelitian	48
E. Teknik Analisis Data	48
1. Uji Tingkat Kesukaan	48
2. Uji Daya Terima	49
3. Analisis Data Dekriptif	50
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	51
A. Hasil Pengembangan Produk	51
1. <i>Starting Recipe</i>	51
2. Hasil Uji coba Produk	52
3. Hasil Resep Baku <i>Japanese cheesecake</i>	54
4. Pengembangan Produk <i>Japanese cheesecake</i>	55
5. Analisis QDA	55
6. Hasil Uji Organoleptik	58
a. Hasil Uji Organoleptik oleh Panel Pencicip Perorangan	58
b. Uji Hedonik	63
7. Hasil Uji DayaTerima	68
B. Pembahasan	70
1. Indikator bentuk	70
2. Indikator warna	70
3. Indikator aroma keju	71
4. Indikator aroma sukun	71
5. Indikator rasa	71

Nadezhda Mariam Mumtaz, 2019

SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN JAPANESE CHEESECAKE

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

6. Indikator tekstur	72
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	74
A. Simpulan	74
B. Implikasi	75
C. Rekomendasi	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Butter cake</i>	6
Gambar 2.2 <i>Sponge cake</i>	6
Gambar 2.3 <i>Chiffon cake</i>	7
Gambar 2.4 <i>Genoise cake</i>	7
Gambar 2.5 <i>Butter</i>	10
Gambar 2.6 <i>Margarine</i>	11
Gambar 2.7 <i>Munyak goreng</i>	12
Gambar 2.8 <i>Gula Pasir</i>	12
Gambar 2.9 <i>Castor Sugar</i>	13
Gambar 2.10 <i>Brown Sugar</i>	13
Gambar 2.11 <i>Palm Sugar</i>	14
Gambar 2.12 <i>Cake emulsifier</i>	20
Gambar 2.13 <i>Sakura Rare cheesecake</i>	22
Gambar 2.14 <i>Passion fruit baked cheesecake</i>	23
Gambar 2.15 <i>Japanese cheesecake</i>	24
Gambar 3.1 Diagram pembuatan <i>Japanese cheesecake</i>	44
Gambar 4.1 <i>Japanese cheesecake</i> hasil uji coba ke-1	53
Gambar 4.2 <i>Japanese cheesecake</i> hasil uji coba ke-2	53
Gambar 4.3 <i>Japanese cheesecake</i> substitusi tepung sukun sebanyak 20%	55
Gambar 4.4 <i>Japanese cheesecake</i> substitusi tepung sukun sebanyak 30%	55
Gambar 4.5 <i>Japanese cheesecake</i> substitusi tepung sukun sebanyak 40%	55
Gambar 4.6 Chart hasil QDA <i>Japanese cheesecake</i> tepung sukun.....	56
Gambar 4.7 Hasil Uji Organoleptik Bentuk <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun	58
Gambar 4.8 Hasil Uji Organoleptik Warna <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun	59
Gambar 4.9 Hasil Uji Organoleptik Aroma Keju <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun	60
Gambar 4.10 Hasil Uji Organoleptik Aroma Sukun <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun.....	61
Gambar 4.11 Hasil Uji Organoleptik rasa <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun.....	62
Gambar 4.12 Hasil Uji Organoleptik tekstur <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun	63
Gambar 4.13 Hasil Uji Hedonik Bantuk <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun.....	64
Gambar 4.14 Hasil Uji Hedonik warna <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun.....	65
Gambar 4.15 Hasil Uji Hedonik Aroma keju <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun	65
Gambar 4.16 Hasil Uji Hedonik aroma sukun <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun.....	66
Gambar 4.17 Hasil Uji Hedonik rasa <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun.....	67
Gambar 4.18 Hasil Uji Hedonik bentuk <i>Japanese cheesecake</i> Tepung Sukun	68

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Buah Sukun.....	28
Tabel 2.2 Perbandingan Gizi antara Tepung Sukun dan Tepung Terigu.....	28
Tabel 2.3Skala Hedonik Rentang lima.....	32
Tabel 2.4 Skala Hedonik Rentang Tujuh	32
Tabel 2.5Skala Hedonik Rentang Sembilan.....	33
Tabel 2.6 Skala Mutu Hedonik 3 Skala, Berarah.....	33
Tabel 2.7 Skala Mutu Hedonik 5 Skala, Berarah.....	34
Tabel 2.8 Skala Mutu Hedonik Berarah 2.....	34
Tabel 2.9 Skala Mutu hedonik berarah 2	34
Tabel 2.10 Penelitian Terdahulu	38
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian.....	40
Tabel 3.2 Hasil Analisis Resep <i>Japanese cheesecake</i>	40
Tabel 3.3 Formula Produk Penelitian.....	41
Tabel 3.4 Alat dalam Pembuatan <i>Japanese cheesecake</i>	43
Tabel 3.5 Bahan dalam Pembuatan <i>Japanese cheesecake</i>	44
Tabel 4.1 Hasil Analisis 10 Resep <i>Japanese cheesecake</i>	51
Tabel 4.2 Hasil Uji Coba.....	53
Tabel 4.3 Hasil Resep Baku <i>Japanese cheesecake</i>	54
Tabel 4.4 Alat Pengembangan Produk <i>Japanese cheesecake</i>	55
Tabel 4.5 Hasil QDA produk <i>Japanese cheesecake</i> tepung sukun.....	56
Tabel 4.6 Kategori Daya Terima.....	69