

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN FINAL PROJECT	iii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 <i>Sponge cake</i>	4
2.2 Bahan.....	5
2.2.1 Tepung Terigu	5
2.2.2 Daun Pandan.....	5
2.2.3 Butter	6
2.2.4 Gula	6
2.2.5 Telur ayam.....	6
2.2.6 Susu	7
2.2.7 Garam	7
2.2.8 Baking Soda.....	8
2.3 Singkong	8
2.4 Santan.....	10
2.5 Uji Sensori.....	11
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	13
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	13
3.2 Metode Penelitian.....	13
BAB IV Hasil dan Pembahasan.....	16
4.1 Rasa	16
4.2 Aroma	17
4.3 Penampilan	18
BAB V PENUTUP	19
5.1 Kesimpulan	19
3.2 Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA.....	20
LAMPIRAN	22

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perbedaan Santan murni dan santan instant	2
Tabel 2.1 Komposisi Gizi singkong	9
Tabel 4.1 Data hasil Kuisisioner dari segi rasa jenis santan	16
Tabel 4.2 Data hasil Kuisisioner dari segi aroma jenis santan.....	17
Tabel 4.3 Data Hasil Kuisisioner dari segi penampilan jenis santan	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Gambar Kuisisioner.....	13
Gambar 3.2 Sampel yang diberikan kepada panelis.....	15

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Tabel Hasil Kuisisioner.....	22
Lampiran 2 Gambar Pengujian.....	37