

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat bagi Peneliti	4
1.4.2 Manfaat bagi Institusi	4
1.4.3 Manfaat bagi Masyarakat.....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6

2.1 Kue Bolu Kukus	6
2.2 Syarat Mutu Bolu Kukus	7
2.3 Bahan Pembuatan Bolu Kukus	8
2.3.1 Tepung Terigu.....	8
2.3.2 Gula Halus	8
2.3.3 Telur.....	9
2.3.4 Bahan Pelembut (SP).....	9
2.3.5 Air Soda	9
2.3.6 Vanili	10
2.4 Proses Pembuatan Bolu Kukus.....	10
2.5 Jeruk Nipis.....	11
2.6 Belimbing Wuluh	12
2.7 Bakteri	14
2.8 Uji Organoleptik.....	15
2.8.1 Uji Hedonik.....	16
2.9 Uji Kuantitatif Bakteri.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	19
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.3 Tahapan Penelitian	19
3.3.1 Penelitian Pendahuluan.....	19
3.3.2 Penelitian Lanjutan	20
3.4 Alat dan Bahan	20
3.4.1 Alat.....	20
3.4.2 Bahan	21
3.5 Prosedur.....	22

3.5.1	Prosedur Pembuatan Sari Jeruk Nipis.....	22
3.5.2	Prosedur Pembuatan Sari Belimbing Wuluh	22
3.5.3	Prosedur Pembuatan Bolu Kukus	23
3.5.4	Prosedur Uji Total Mikroba (<i>Metode Pour Plate</i>).....	24
3.5	Rancangan Penelitian	25
3.6	Pengolahan dan Analisa Data.....	26
3.6.1	Uji Total Mikroba (TPC) <i>Pour Plate</i>	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		28
4.1	Deskripsi Produk	28
4.2	Hasil Uji Hedonik.....	29
4.2.1	Uji Hedonik terhadap Rasa	30
4.2.2	Uji Hedonik terhadap Warna	32
4.2.3	Uji Hedonik terhadap Tekstur.....	33
4.2.4	Uji Hedonik terhadap Aroma.....	35
4.3	Daya Simpan	37
4.4	Uji Total Mikrobiologi	37
4.5	Pengamatan Fisik pada Bolu Kukus.....	39
4.6	Penentuan Formulasi Terpilih	41
BAB V PENUTUP.....		43
5.1	Kesimpulan.....	43
5.2	Saran	43
DAFTAR PUSTAKA		44
LAMPIRAN		