

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Pembatasan Masalah.....	5
D. Perumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II. KAJIAN TREORITIS, KERANGKA BERFIKIR, DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
A. Kerangka Teoritis.....	8
1. Pengertian Penguasaan Teori Chiffon Cake.....	8
2. Pengertian <i>Chiffon Cake</i> .....	9
a. Bahan Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> .....	12
b. Bahan Tambahan Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> .....	16
c. Alat Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> .....	22
d. Teknik Pengolahan <i>Chiffon Cake</i> .....	25
e. Proses Pemasukan Adonan Ke dalam Loyang .....	26
f. Proses Baking.....	26

g. Aerasi Pada <i>Chiffon Cake</i> .....	28
h. Kualitas <i>Chiffon Cake</i> .....	31
i. Resep <i>Chiffon Cake</i> .....	33
B. Kerangka Berfikir.....	34
C. Hipotesis Penelitian .....	35

### **BAB III. Metodologi Penelitian**

A. Lokasi dan waktu penelitian .....	36
B. Populasi dan sampel .....	36
C. Variabel penelitian.....	37
D. Defenisi opresional.....	37
E. Teknik pengumpulan data .....	38
F. Uji coba instrument penelitian .....	42
G.Mendeskripsikan Data.....	46
H.Uji persyaratan analisis .....	49

### **BAB IV. HASIL PENELITIAN**

A. Deskripsi Data Penelitian.....	53
B. Identifikasi Kecenderungan Variabel Penelitian .....	56
C. Uji Persyaratan Analisis .....	58
D. Pengujian Hipotesis.....	60
E.Temuan Penelitian .....	61
F. Pembahasan Penelitian .....	61

### **BAB V. KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN**

A.Kesimpulan .....	63
B.Implikasi.....	64
C.Saran .....	64

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>65</b>
----------------------------	-----------