

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II DASAR TEORI.....	5
2.1. <i>Spongecake</i>	5
2.2. Gluten.....	7
2.3. Sorgum.....	8
2.4. <i>Xanthan Gum</i>	10
2.5. <i>Response Surface Methodology</i> (RSM).....	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	14
3.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	14
3.1.1 Alat.....	14
3.1.2 Bahan.....	15

3.2. Tata Laksana Penelitian.....	15
3.2.1 Objek Penelitian	17
3.2.2 Detail Tahapan Pengembangan Produk	17
3.2.3 Pelaksanaan Penelitian	18
3.2.4 Pengujian Produk	19
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian	23
3.3.1 Analisis Data Pengujian Fisik.....	23
3.3.2 Analisis Data Pengujian Formula Optimal.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1. Kesesuaian Model dari RSM.....	25
4.2. Pengaruh Subtitusi Tepung Sorgum dan Penambahan XG Terhadap Kualitas Fisik <i>Spongecake</i>	26
4.2.1 Viskositas Adonan	26
4.2.2 Daya Kembang.....	27
4.2.3 Tekstur	29
4.2.4 Warna.....	31
4.3. Optimasi Formula.....	32
4.4. Perbandingan Tekstur <i>Spongecake</i> Tepung Terigu dan <i>Spongecake</i> Formula Optimal.....	35
4.5. Perbandingan Proksimat <i>Spongecake</i> Tepung Terigu, <i>Spongecake</i> Formula Optimal, dan SNI.....	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
5.1. Kesimpulan	39
5.2. Saran	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	46