

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL LUAR</b> .....	i
<b>SAMPUL LUAR</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>SURAT PENYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR GRAFIK</b> .....	xvi
<b>DAFTAR DIAGRAM</b> .....	xvii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xviii
<b>ABSTRAK (Bahasa Indonesia)</b> .....	xix
<b>ABSTRACT (Bahasa Inggris)</b> .....	xx
<b>BAB I</b>	
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	4

<b>BAB II</b>	<b>LANDASAN TEORI</b> .....	6
	A. Bekatul .....	6
	1. Definisi Bekatul .....	6
	2. Kandungan Gizi Bekatul.....	9
	3. Manfaat Bekatul .....	9
	4. Tepung Bekatul .....	11
	5. Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Bekatul .....	12
	B. Definisi Kue atau <i>Cake</i> .....	12
	C. Bahan Penyusun <i>Cupcake</i> .....	15
	1. Tepung Terigu .....	15
	2. Lemak .....	18
	3. Telur .....	21
	4. Gula .....	23
	5. Susu .....	25
	6. Tepung Maizena .....	26
	7. <i>Baking Powder</i> .....	27
	8. <i>Flavouring</i> .....	27
<b>BAB III</b>	<b>PEMBAHASAN</b> .....	28
	A. Alat dan Bahan .....	28
	B. Desain Eksperimen .....	29
	C. Pelaksanaan dan Pengamatan .....	30
	D. Hambatan dan solusi .....	45

<b>BAB IV</b>	<b>PENUTUP</b> .....	46
	A. Kesimpulan .....	46
	B. Saran .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	47
<b>LAMPIRAN</b>		

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Kimia Bekatul .....	9
Tabel 2.2 Komposisi Telur Segar .....	22
Tabel 3.1 Peralatan Pembuatan <i>Cupcake</i> Bekatul .....	28
Tabel 3.2 Bahan Pembuatan <i>Cupcake</i> Bekatul .....	28
Tabel 3.3 Desain Experimen .....	29
Tabel 3.4 Bahan Pembuatan <i>Cupcake</i> .....	31
Tabel 3.5 Bahan <i>Cupcake</i> dengan Subtitusi Tepung Bekatul .....	32

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Rice Bran</i> .....	6
Gambar 2.2 Penampang Membujur Biji Gabah .....	7
Gambar 2.3 Tepung Bekatul .....	12
Gambar 2.4 <i>Cupcake</i> .....	15
Gambar 2.5 <i>Hard Flour</i> (Tepung Protein Tinggi) .....	16
Gambar 2.6 <i>Medium Flour</i> (Tepung Protein Sedang) .....	17
Gambar 2.7 <i>Soft Flour</i> (Tepung Protein Rendah).....	18
Gambar 2.8 Mentega .....	19
Gamabr 2.9 Margarin .....	20
Gambar 2.10 Korsvet .....	20
Gambar 2.11 Minyak Goreng .....	21
Gambar 2.12 Telur Ayam .....	23
Gambar 2.13 <i>Brown Sugar</i> .....	23
Gambar 2.14 Gula castor.....	24
Gambar 2.15 <i>Icing Sugar</i> .....	25
Gambar 2.16 Susu murni, susu kental, susu kering .....	26
Gambar 2.17 <i>Baking Powder</i> .....	27
Gambar 3.1 Seleksi Bahan <i>Cupcake</i> Bekatul .....	36
Gambar 3.2 Penimbangan Bahan <i>Cupcake</i> Bekatul .....	36
Gambar 3.3 Pencampuran Bahan <i>Cupcake</i> .....	37
Gambar 3.4 Percetakan Adonan <i>Cupcake</i> Bekatul .....	38

Gambar 3.5 Pengovenan Adonan *Cupcake* Bekatul ..... 39

## **DAFTAR GRAFIK**

Grafik 3.1 Hasil Uji Organoleptik .....	40
Grafik 3.2 Warna .....	41
Grafik 3.3 Aroma .....	42
Grafik 3.4 Tekstur .....	43
Grafik 3.5 Rasa .....	44
Grafik 3.6 Tingkat Kesukaan .....	45

## **DAFTAR DIAGRAM**

Diagram 3.1 Proses Pembuatan Tepung Bekatul .....	30
---	----



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Proses Pembuatan Tepung Bekatul

Lampiran 2 Penimbangan Bahan-Bahan

Lampiran 3 Proses Pembuatan *Cupcake*

Lampiran 4 Proses Mencetak dan Memanggang *Cupcake*

Lampiran 5 Hasil *Cupcake*

Lampiran 6 Uji Panelis Produk dan Pengisian Kuesioner

Lampiran 7 Lembar Kuesioner