

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis sampaikan kepada Tuhan, oleh karena berkat karunia-Nya dan penyertaan-Nya, penulis dapat menyelesaikan karya tulis akhir dengan judul “SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN PATI GANYONG HASIL *AUTOCLAVING-COOLING* PADA ROTI GAMBANG DENGAN SUMBER PROTEIN BERBEDA”. Tujuan dari penulisan karya tulis akhir adalah sebagai syarat kelulusan bagi penulis yang wajib ditempuh selama berada di Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.

Melalui karya tulis akhir, penulis dapat mengaplikasikan teori-teori yang telah didapatkan selama pembelajaran di kelas dan laboratorium, selama masa perkuliahan di UPH. Selama penyusunan karya tulis akhir, terdapat pihak-pihak yang selalu memberikan penulis bimbingan dan dukungan. Maka dari itu, melalui besarnya kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Eric Jobiliong, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
2. Ibu Dr. Nuri Arum Anugrahati selaku Wakil Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
3. Bapak Laurence, S.T., M.T. selaku Direktur Administrasi dan Kemahasiswaan Fakultas Sains dan Teknologi
4. Bapak Ir. W. Donald R. Pokatong, M.Sc., Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan bimbingan dan membantu Penulis selama perkuliahan
5. Ibu Ratna Handayani, MP. selaku Wakil Ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan bimbingan dan membantu Penulis selama perkuliahan
6. Ibu Dr. Nuri Arum Anugrahati selaku Dosen Pembimbing tugas akhir penulis, yang senantiasa memberikan bimbingan, mendukung, dan memberi arahan kepada penulis selama pengerjaan tugas akhir

7. Ibu Natania M.Eng., Ibu Yuniwati Halim M.Sc., Bapak Dr. Adolf J. N. Parhusip, dan Bapak Dr. Tagor M Siregar, S.Si., M.Si., selaku Kepala Laboratorium Program Studi Teknologi Pangan
8. Bapak Darius, Bapak Adzie, Bapak Regy, dan Bapak Adzie selaku laboran
9. Stella Prmaisella, Gisela Anastasia, Marchellin, Sherly, Ronaldo Julio, Gina Prasethio, Stefany Indah Pricilia Tjoa, Chrisviani Wennarda, selaku teman baik penulis yang selalu memberikan semangat dan dukungan hingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir
10. Lulu Florencia dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan tiada henti dari awal hingga akhir pelaksanaan tugas akhir.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka akan kritik dan saran dari pembaca yang dapat membantu membuat laporan skripsi ini menjadi lebih baik lagi. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya.

Jakarta, 18 Februari 2021

(Muhamad Arighi)

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI.....	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Roti Gambang.....	6
2.1.1 Bahan Pembuat Roti Gambang	7
2.1.1.1 Tepung Terigu.....	7
2.1.1.2 Gula Merah	8
2.1.1.3 Air	9
2.1.1.4 Telur.....	9
2.1.1.5 Kayu Manis.....	10
2.1.1.6 Soda Kue.....	10
2.1.1.7 <i>Baking Powder</i>	11
2.1.1.8 Garam.....	12
2.1.1.9 Margarin.....	12
2.1.1.10 <i>Butter</i>	13
2.1.2 Proses Pembuatan Roti Gambang	14
2.2 Ganyong	14
2.3 <i>Soy Protein Isolate</i>	18
2.4 Pati.....	19
2.5 Pati Resisten	21
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Bahan dan Alat	25
3.2 Metode Penelitian	26
3.2.1 Penelitian Tahap I	26

3.2.1.1	Prosedur Modifikasi Pati Ganyong.....	26
3.2.2	Penelitian Tahap II	28
3.2.2.1	Proses Pembuatan Roti Gambang.....	29
3.3	Prosedur Pengujian.....	31
3.3.1	Rendemen (Nugroho <i>et al.</i> , 2018).....	31
3.3.2	Kadar Air (Budiarti <i>et al.</i> , 2016).....	31
3.3.3	Kadar Amilosa (Nisah, 2017)	32
3.3.4	Kadar Amilopektin (Nisah, 2017).....	33
3.3.5	Daya Serap Air (Rauf dan Sarbini, 2015 dengan modifikasi)	33
3.3.6	<i>Lightness</i> (Ntau <i>et al.</i> , 2017).....	33
3.3.7	Kadar Pati Resisten (Polnaya <i>et al.</i> , 2018).....	33
3.3.8	Volume Pengembangan (Suroso, 2017).....	34
3.3.9	Tekstur (Anugrahati <i>et al.</i> , 2017).....	35
3.4	Rancangan Percobaan.....	35
3.4.1	Rancangan Percobaan Tahap I.....	35
3.4.2	Rancangan Percobaan Tahap II.....	38
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1	Pengaruh <i>Autoclaving-Cooling</i> Multisiklus terhadap Karakteristik Pati Ganyong (Lingkar Organik)	42
4.1.1	Rendemen.....	42
4.1.2	Daya Serap Air	43
4.1.3	Kadar Amilosa.....	44
4.1.4	Kadar Amilopektin	45
4.1.5	<i>Lightness</i>	47
4.1.6	Penentuan Perlakuan Terbaik Pati Ganyong (Lingkar Organik) Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Multisiklus	48
4.1.6.1	Kadar Air.....	48
4.1.6.2	Kadar Pati Resisten	49
4.2	Pengaruh Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong (Lingkar Organik) Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus terhadap Karakteristik Fisik Roti Gambang dengan Penggunaan Sumber Protein Berbeda	51
4.2.1	Volume Pengembangan.....	52
4.2.2	<i>Hardness</i>	55
4.2.3	<i>Lightness</i>	58
4.2.4	Penentuan Formulasi Roti Gambang Terbaik	61
4.2.4.1	Kadar Air	62
4.2.4.2	Kadar Pati Resisten	64
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	66
5.1	Kesimpulan	66
5.2	Saran	67
	DAFTAR PUSTAKA.....	68

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Roti Gambang	6
Gambar 2.2 Reaksi Kimia Soda Kue	11
Gambar 2.3 Ganyong	15
Gambar 2.4 Struktur Molekul Amilosa dan Amilopektin.....	20
Gambar 2.5 Struktur Pati Resisten Tipe 3.....	22
Gambar 2.6 Proses Gelatinisasi dan Retrogradasi	23
Gambar 3.1 Modifikasi Pati Ganyong melalui Metode <i>Autoclaving-Cooling</i> .	28
Gambar 3.2 Prosedur Pembuatan Roti Gambang	30
Gambar 4.1 Pengaruh Perlakuan <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, dan Tiga Siklus terhadap Kadar Amilosa Pati Ganyong	45
Gambar 4.2 Pengaruh Perlakuan <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, dan Tiga Siklus terhadap Kadar Amilopektin Pati Ganyong	46
Gambar 4.3 Pengaruh Perlakuan <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, dan Tiga Siklus terhadap <i>Lightness</i> Pati Ganyong	47
Gambar 4.4 Pengaruh Perlakuan <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus terhadap Kadar Air Pati Ganyong	49
Gambar 4.5 Pengaruh Perlakuan <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus terhadap Kadar Pati Resisten Pati Ganyong.....	50
Gambar 4.6 Pengaruh Perlakuan <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus terhadap Volume Pengembangan.....	54
Gambar 4.7 Pengaruh Perlakuan <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus terhadap <i>Hardness</i>	57
Gambar 4.8 Pengaruh Perlakuan <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus terhadap <i>Lightness</i>	60
Gambar 4.9 Pengaruh Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 90:10 dengan Penggunaan Telur terhadap Kadar Air Roti Gambang.....	63
Gambar 4.10 Pengaruh Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 90:10 dengan Penggunaan Telur terhadap Kadar Pati Resisten Roti Gambang	64

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Formula bahan roti gambang	14
Tabel 2.2 Kandungan gizi dari umbi ganyong	16
Tabel 3.1 Formulasi roti gambang	30
Tabel 3.2 Rancangan percobaan penelitian tahap I.....	36
Tabel 3.3 Rancangan percobaan penelitian kedua tahap I	37
Tabel 3.4 Rancangan percobaan penelitian tahap II	38
Tabel 3.5 Rancangan percobaan penelitian kedua tahap II.....	40
Tabel 4.1 Pengaruh perlakuan <i>autoclaving-cooling</i> satu, dua, dan tiga siklus terhadap rendemen pati ganyong	42
Tabel 4.2 Pengaruh perlakuan <i>autoclaving-cooling</i> satu, dua, dan tiga siklus terhadap daya serap air pati ganyong.....	43
Tabel 4.3 Rekap karakteristik fisik roti gambang dengan rasio substitusi tepung terigu dengan pati ganyong hasil <i>autoclaving-cooling</i> tiga siklus dan kontrol dengan menggunakan sumber protein telur	62

DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A

Dokumentasi Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	A-1
Dokumentasi Roti Gambang Kontrol dan Pada Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> 90:10; 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 yang Menggunakan Kuning Telur (Penampakan Atas).....	A-1
Dokumentasi Roti Gambang Kontrol dan Pada Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> 90:10; 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 yang Menggunakan Kuning Telur (Penampakan Dalam)	A-1
Dokumentasi Roti Gambang Kontrol dan Pada Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> 90:10; 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 yang Menggunakan Soy Protein Isolate (Penampakan Atas).....	A-2
Dokumentasi Roti Gambang Kontrol dan Pada Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> 90:10; 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 yang Menggunakan Soy Protein Isolate (Penampakan Dalam)	A-2

Lampiran B

Rendemen Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	B-1
Hasil Uji Statistik Deskriptif Rendemen Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	B-2
Hasil ANOVA Rendemen Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	B-2
Hasil Uji Lanjut Duncan Rendemen Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus.....	B-3

Lampiran C

Daya Serap Air Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	C-1
Hasil Uji Statistik Deskriptif Daya Serap Air Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	C-3
Hasil ANOVA Daya Serap Air Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus.....	C-3
Hasil Uji Lanjut Duncan Daya Serap Air Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	C-4

Lampiran D

Kurva Standar Amilosa	D-1
-----------------------------	-----

Kadar Amilosa Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	D-2
Hasil Uji Statistik Deskriptif Kadar Amilosa Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	D-4
Hasil ANOVA Kadar Amilosa Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	D-4
Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Amilosa Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus.....	D-5

Lampiran E

Kadar Amilopektin Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	E-1
Hasil Uji Statistik Deskriptif Kadar Amilopektin Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus ..	E-3
Hasil ANOVA Kadar Amilopektin Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus.....	E-3
Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Amilopektin Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus.....	E-4

Lampiran F

<i>Lightness</i> Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	F-1
Hasil Uji Statistik Deskriptif <i>Lightness</i> Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	F-2
Hasil ANOVA <i>Lightness</i> Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus	F-2
Hasil Uji Lanjut Duncan <i>Lightness</i> Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Satu, Dua, serta Tiga Siklus.....	F-3

Lampiran G

Kadar Air Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus.....	G-1
Hasil Uji Statistik Deskriptif Kadar Air Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus.....	G-2
Uji Perbandingan t-test Kadar Air Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus	G-2

Lampiran H

Kadar Pati Resisten Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus.....	H-1
Hasil Uji Statistik Deskriptif Pati Resisten Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus.....	H-1
Hasil Uji Perbandingan T-Test Pati Resisten Pati Ganyong Kontrol dan Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus.....	H-2

Lampiran I

Volume Pengembangan Roti Gambang Kontrol dan Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i>	I-1
Volume Pengembangan Roti Gambang Kontrol dan Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan Telur	I-2
Hasil Uji Statistik Deskriptif Volume Pengembangan Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur	I-3
Hasil Uji Test of Between-Subjets Effects Volume Pengembangan Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur.....	I-4
Hasil Uji ANOVA Volume Pengembangan Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur	I-5
Hasil Uji Duncan Volume Pengembangan Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur	I-5

Lampiran J

<i>Hardness</i> Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i>	J-1
<i>Hardness</i> Roti Gambang Kontrol dan Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan Telur	J-2
Hasil Uji Statistik Deskriptif <i>Hardness</i> Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur	J-3
Hasil Uji Test of Between-Subjets Effects <i>Hardness</i> Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur	J-4

Hasil Uji Anova <i>Hardness</i> Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur.....	J-5
Hasil Uji Duncan <i>Hardness</i> Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur.....	J-6

Lampiran K

<i>Lightness</i> Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i>	K-1
<i>Lightness</i> Roti Gambang Kontrol dan Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan Telur	K-2
Hasil Uji Statistik Deskriptif <i>Lightness</i> Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur	K-3
Hasil Uji Test of Between-Subjects Effects <i>Lightness</i> Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur	K-4
Hasil Uji Anova <i>Lightness</i> Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur.....	K-5
Hasil Uji Duncan <i>Lightness</i> Roti Gambang Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Pati Ganyong Hasil <i>Autoclaving-Cooling</i> Tiga Siklus 100:0, 90:10, 80:20, 70:30, 60:40, dan 50:50 dengan Menggunakan <i>Soy Protein Isolate</i> dan Telur.....	K-6

Lampiran L

Kadar Air Roti Gambang Kontrol dan Roti Gambang Rasio 90:10 Menggunakan Sumber Protein Telur	L-1
Hasil Uji Statistik Deskriptif Kadar Air Roti Gambang Kontrol dan Roti Gambang Rasio 90:10 Menggunakan Sumber Protein Telur.....	L-1
Hasil Uji Perbandingan T-Test Kadar Air Roti Gambang Kontrol dan Roti Gambang Rasio 90:10 Menggunakan Sumber Protein Telur	L-2

Lampiran M

Kadar Pati Resisten Roti Gambang Kontrol dan Roti Gambang Rasio 90:10 Menggunakan Sumber Protein Telur	M-1
Hasil Uji Statistik Deskriptif Pati Resisten Roti Gambang Kontrol dan Roti Gambang Rasio 90:10 Menggunakan Sumber Protein Telur	M-1
Hasil Uji Perbandingan T-Test Pati Resisten Roti Gambang Kontrol dan Roti Gambang Rasio 90:10 Menggunakan Sumber Protein Telur	M-2

