

# DAFTAR ISI

halaman

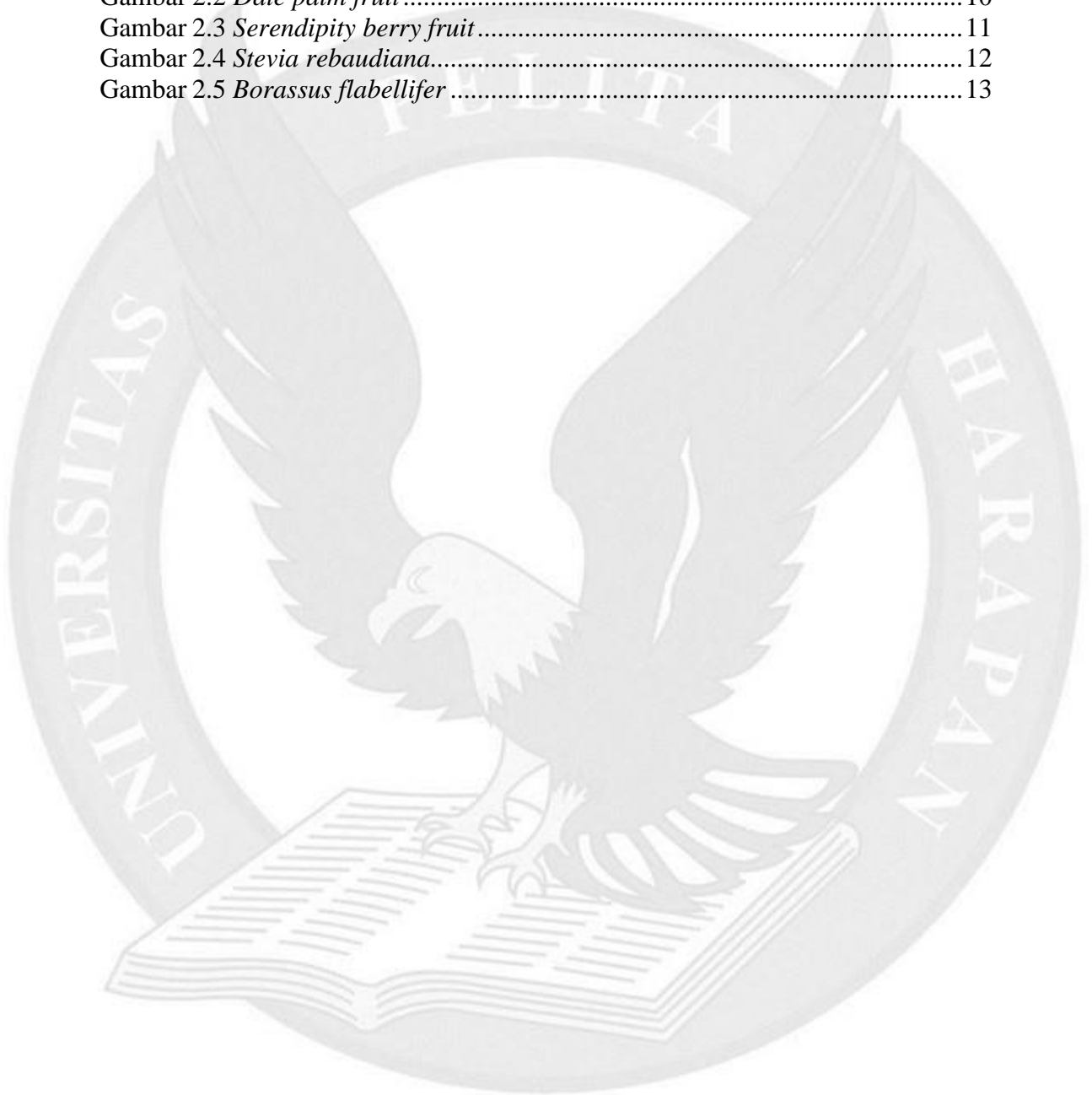
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	3
BAB II PEMBAHASAN .....	4
2.1 Tinjauan Pustaka .....	4
2.1.1 Roti Manis dan Proses Fermentasi .....	4
2.1.2 Gula dan Jenis-Jenis Pemanis .....	7
2.1.2.1 Sukrosa.....	7
2.1.2.2 Madu.....	8
2.1.2.3 Fruktosa.....	9
2.1.2.4 <i>Date Palm Fruit Sugar</i> .....	9
2.1.2.5 <i>Serendipity Berry Fruit Sugar</i> .....	10
2.1.2.6 <i>Stevia rebaudiana</i> .....	11
2.1.2.7 <i>Palm Sugar (Borassus flabellifer)</i> .....	13
2.1.2.8 <i>Coconut Sugar</i> .....	14
2.1.2.9 <i>Sorbitol</i> .....	14
2.1.2.10 <i>Xylitol</i> .....	15
2.1.2.11 <i>Mannitol</i> .....	16
2.1.2.12 <i>Glyserol</i> .....	16
2.2 Pembahasan.....	17
2.2.1 Indeks Glikemik pada Roti Manis berdasarkan Sumber Pemanis yang Berbeda.....	17
2.2.2 Analisis Proksimat pada Roti Manis berdasarkan Sumber Pemanis yang Berbeda .....	21
2.2.3 Analisis Fisik pada Roti Manis berdasarkan Sumber Pemanis yang Berbeda.....	26
2.2.4 Analisis Organoleptik pada Roti Manis berdasarkan Sumber Pemanis yang Berbeda .....	31

BAB III KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
3.1 Kesimpulan.....	33
3.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA .....	34
LAMPIRAN.....	38



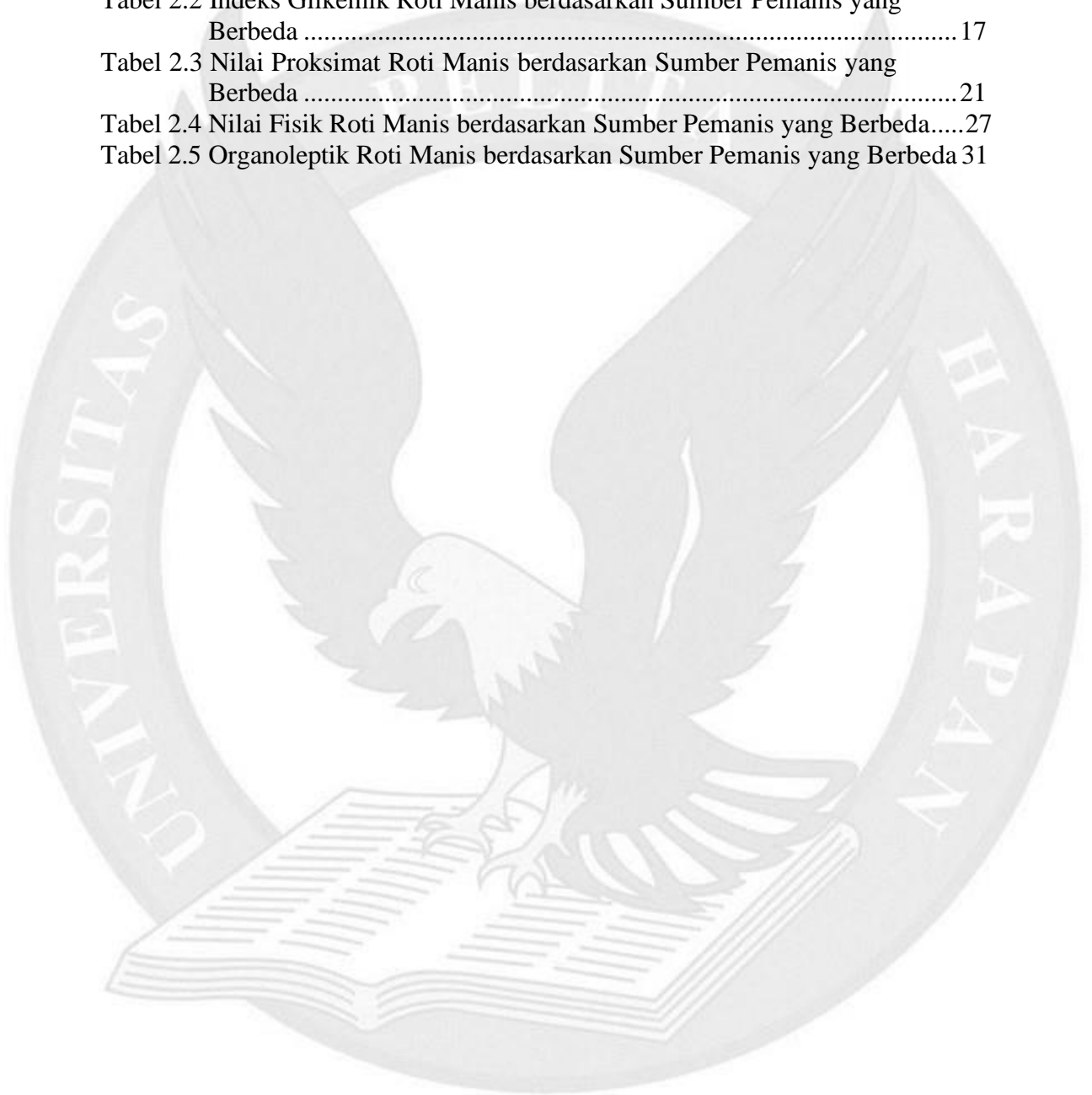
## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Persamaan reaksi pada <i>invertase</i> (1) dan <i>zymase</i> (2) .....	6
Gambar 2.2 <i>Date palm fruit</i> .....	10
Gambar 2.3 <i>Serendipity berry fruit</i> .....	11
Gambar 2.4 <i>Stevia rebaudiana</i> .....	12
Gambar 2.5 <i>Borassus flabellifer</i> .....	13



## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 SNI roti tawar dan roti manis.....	5
Tabel 2.2 Indeks Glikemik Roti Manis berdasarkan Sumber Pemanis yang Berbeda .....	17
Tabel 2.3 Nilai Proksimat Roti Manis berdasarkan Sumber Pemanis yang Berbeda .....	21
Tabel 2.4 Nilai Fisik Roti Manis berdasarkan Sumber Pemanis yang Berbeda.....	27
Tabel 2.5 Organoleptik Roti Manis berdasarkan Sumber Pemanis yang Berbeda	31



## DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran 1. <i>Digital receipt turnitin</i> .....	L1
Lampiran 2. Tabel rekap jurnal persyaratan.....	L2

