

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Roti Manis	6
2.1.1 Bahan Pembuatan Roti Manis	7
2.1.1.1 Tepung Terigu	7
2.1.1.2 Ragi	9
2.1.1.3 Air	9
2.1.1.4 Garam	10
2.1.1.5 Margarin	10
2.1.1.6 Gula	11
2.1.1.7 <i>Bread Improver</i>	11
2.1.1.8 Susu Bubuk	12
2.2 Kacang Tanah	12
2.3 Umbi Porang	13
2.4 Serat Pangan	15
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	17
3.2 Tahap Penelitian	18
3.2.1 Penelitian Tahap I	18
3.2.1.1 Prosedur Pembuatan Tepung Umbi Porang	19
3.2.2 Penelitian Tahap II	20
3.2.2.1 Proses Pembuatan Roti Manis	21

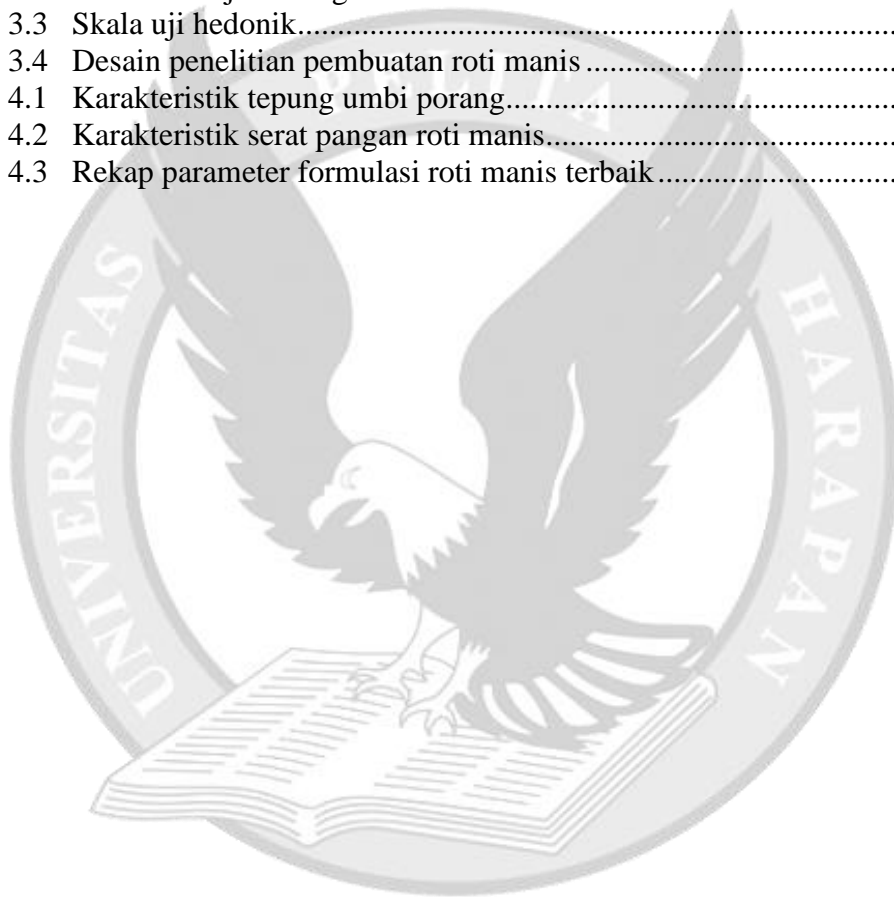
3.3	Prosedur Pengujian.....	23
3.3.1	Kadar Air (AOAC, 2005).....	23
3.3.2	Rendemen (Fronthea <i>et al.</i> , 2016).....	23
3.3.3	<i>Lightness</i> (Antonius <i>et al.</i> , 2017).....	24
3.3.4	Volume Pengembangan (Surono, 2017).....	24
3.3.5	Tekstur (Elisa <i>et al.</i> , 2019).....	24
3.3.6	Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	25
3.3.7	Kadar Abu (AOAC, 2005).....	26
3.3.8	Kadar Protein (AOAC, 2005).....	26
3.3.9	Kadar Karbohidrat (AOAC, 2005).....	27
3.3.10	Kadar Serat Pangan dan Kadar Serat Pangan Larut (AOAC, 1999).....	27
3.3.11	Kadar Kalsium Oksalat (SNI, 2020).....	29
3.3.12	Uji Sensori (Lestari <i>et al.</i> , 2019).....	30
3.4	Rancangan Percobaan	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Karakteristik Tepung Umbi Porang	33
4.2	Pengaruh Rasio Tepung Terigu dan Tepung Umbi Porang dengan Penambahan Kadar Kacang Tanah yang Berbeda terhadap karakteristik Roti Manis.....	34
4.2.1	Kadar Air.....	35
4.2.2	Kadar Protein	36
4.2.2.1	Serat Pangan dan Serat Pangan Larut Roti Manis Protein Tertinggi dengan Variasi Rasio Tepung Terigu dan Tepung Umbi Porang dengan Penambahan Kadar Kacang Tanah Berbeda.....	39
4.2.3	Volume Pengembangan	39
4.2.4	<i>Hardness</i>	40
4.2.5	<i>Cohesiveness</i>	43
4.2.6	Pengaruh Rasio Tepung Terigu dan Tepung Umbi Porang dengan Penambahan Kadar Kacang Tanah Berbeda terhadap Karakteristik Sensori Roti Manis.....	46
4.2.6.1	<i>Skoring</i>	46
4.2.6.2	Hedonik.....	53
4.3	Penentuan Formulasi Roti Manis Terbaik.....	60
BAB V KESIMPULAN		
5.1	Kesimpulan.....	63
5.2	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA		65
LAMPIRAN.....		70

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Struktur Kimia Glukomanan.....	13
Gambar 2.2 Umbi Porang	14
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Umbi porang	20
Gambar 3.2 Pembuatan roti manis dengan rasio tepung terigu dan umbi porang dengan penambahan kadar kacang tanah berbeda	22
Gambar 4.1 Kadar air roti manis dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang dengan penambahan kacang tanah berbeda.....	35
Gambar 4.2 Kadar protein roti manis dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang	37
Gambar 4.3 Kadar protein roti manis dengan penambahan kacang tanah.....	38
Gambar 4.4 Volume Pengembangan roti manis dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang dengan penambahan kacang tanah berbeda	40
Gambar 4.5 <i>Hardness</i> roti manis dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang dengan penambahan kacang tanah berbeda.....	42
Gambar 4.6 Cohesiveness roti manis dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang	44
Gambar 4.7 Cohesiveness roti manis dengan penambahan kacang tanah	45
Gambar 4.8 Uji skoring warna roti manis dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang	47
Gambar 4.9 Uji skoring aroma roti manis dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang	48
Gambar 4.10 Uji skoring kekompakan roti manis dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang	49
Gambar 4.11 Uji skoring kekerasan roti dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang	51
Gambar 4.12 Uji skoring rasa roti manis dengan kadar kacang tanah berbeda	52
Gambar 4.13 Uji hedonik warna roti manis dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang	53
Gambar 4.14 Uji hedonik aroma roti manis dengan penambahan kadar kacang tanah berbeda	55
Gambar 4.15 Uji hedonik kekompakan roti manis dengan penambahan rasio tepung terigu dan tepung umbi porang	56
Gambar 4.16 Uji hedonik kekerasan roti dengan variasi rasio tepung terigu dan tepung umbi porang	57
Gambar 4.17 Uji hedonik rasa roti manis dengan penambahan kadar kacang tanah berbeda.....	58
Gambar 4.18 Uji hedonik roti manis dengan parameter keseluruhan dengan penambahan kadar kacang tanah yang berbeda.....	59

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu Roti Manis.....	6
Tabel 2.2 Syarat Mutu Tepung Terigu.....	7
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Kacang Tanah.....	12
Tabel 2.4 Syarat Mutu Tepung Umbi Porang.....	15
Tabel 2.5 Syarat Mutu Umbi Porang.....	15
Tabel 3.1 Formulasi roti manis.....	22
Tabel 3.2 Parameter uji skoring.....	30
Tabel 3.3 Skala uji hedonik.....	31
Tabel 3.4 Desain penelitian pembuatan roti manis.....	32
Tabel 4.1 Karakteristik tepung umbi porang.....	33
Tabel 4.2 Karakteristik serat pangan roti manis.....	39
Tabel 4.3 Rekap parameter formulasi roti manis terbaik.....	60



DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A.	Komposisi Kimia Tepung Umbi Porang	A-1
Lampiran B.	Hasil Analisis Laboratorium Eksternal Tepung Porang	B-1
Lampiran C.	Kadar Air Roti Manis dengan Variasi Rasio Tepung Terigu dan Tepung Porang dengan Penambahan Kadar Kacang Tanah Berbeda	C-1
Lampiran D.	Kadar Protein Roti Manis dengan Variasi Rasio Tepung Terigu dan Tepung Porang dengan Penambahan Kadar Kacang Tanah Berbeda	D-1
Lampiran E.	Serat Pangan dan Serat Pangan Larut Roti Manis Kontrol serta Roti Manis dengan Rasio Tepung Terigu:Tepung Porang (90:10) dengan penambahan kacang tanah 7.5%	E-1
Lampiran F.	Volume Pengembangan Roti Manis dengan Variasi Tepung Terigu dan Tepung Porang dengan Penambahan Kadar Kacang Tanah Berbeda	F-1
Lampiran G.	<i>Hardness</i> Roti Manis dengan Variasi Rasio Tepung Terigu dan Tepung Porang dengan Penambahan Kadar Kacang Tanah Berbeda	G-1
Lampiran H.	<i>Cohesiveness</i> Roti Manis dengan Variasi Rasio Tepung Terigu dan Tepung Porang dengan Penambahan Kadar Kacang Tanah Berbeda	H-1
Lampiran I.	Uji Skoring Roti Manis	I-1
Lampiran J.	Uji Hedonik Roti Manis	J-1
Lampiran K.	Hasil Analisis Serat Pangan dan Serat Pangan Larut Laboratorium Eksternal Roti Manis Kontrol	K-1
Lampiran L.	Hasil Analisis Serat Pangan dan Serat Pangan Larut Laboratorium Eksternal Roti Manis Tepung Terigu dan Tepung Umbi Porang (90:10) dengan Penambahan Kadar Kacang Tanah 7.5%	L-1
Lampiran M.	Dokumentasi Penelitian	M-1
Lampiran N.	Hasil Uji Determinasi Umbi Porang	N-1
Lampiran O.	Uji T-Test Sampel Kontrol dan Formulasi Terbaik	O-1