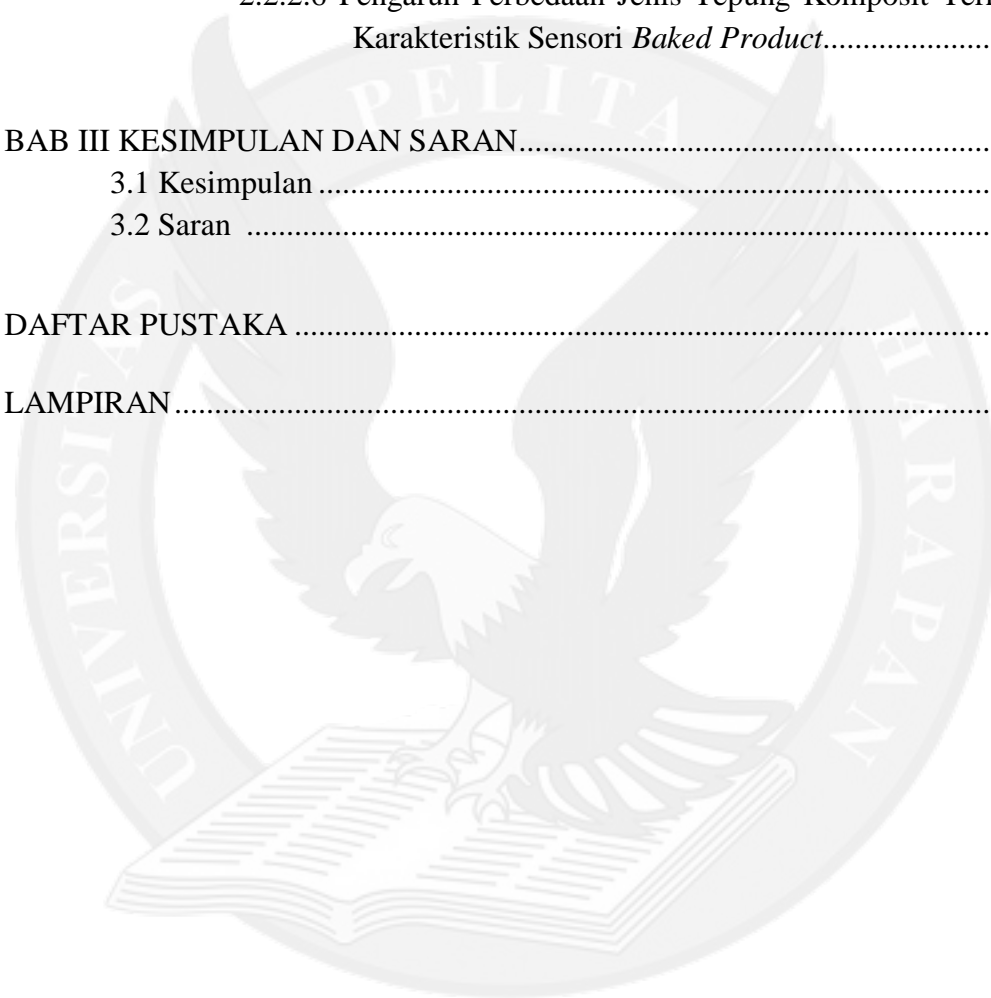


DAFTAR ISI

	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 TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
BAB II PEMBAHASAN	7
2.1 Tinjauan Pustaka	7
2.1.1 <i>Baked Product</i>	7
2.1.2 <i>Fat Replacer</i>	9
2.1.3 Serat	10
2.2 Pembahasan	12
2.2.1 Pengaruh Perbedaan <i>Fat Mimetics</i> Terhadap Karakteristik Fisikomia dan Sensori <i>Baked Product</i>	12
2.2.1.1 Pengaruh Perbedaan <i>Fat Mimetics</i> Terhadap Kadar Lemak <i>Baked Product</i>	13
2.2.1.2 Pengaruh Perbedaan <i>Fat Mimetics</i> Terhadap Kadar Air <i>Baked Product</i>	17
2.2.1.3 Pengaruh Perbedaan <i>Fat Mimetics</i> Terhadap Karakteristik Sensori <i>Baked Product</i>	19
2.2.2 Pengaruh Perbedaan Tepung Terhadap Karakteristik Fisikomia dan Sensori <i>Baked Product</i>	26
2.2.2.1 Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Berbagai Jenis Tepung Non-Gluten Terhadap Kadar Serat <i>Baked Product</i>	26
2.2.2.2 Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Berbagai Jenis Tepung Non-Gluten Terhadap Kadar Air <i>Baked Product</i>	29

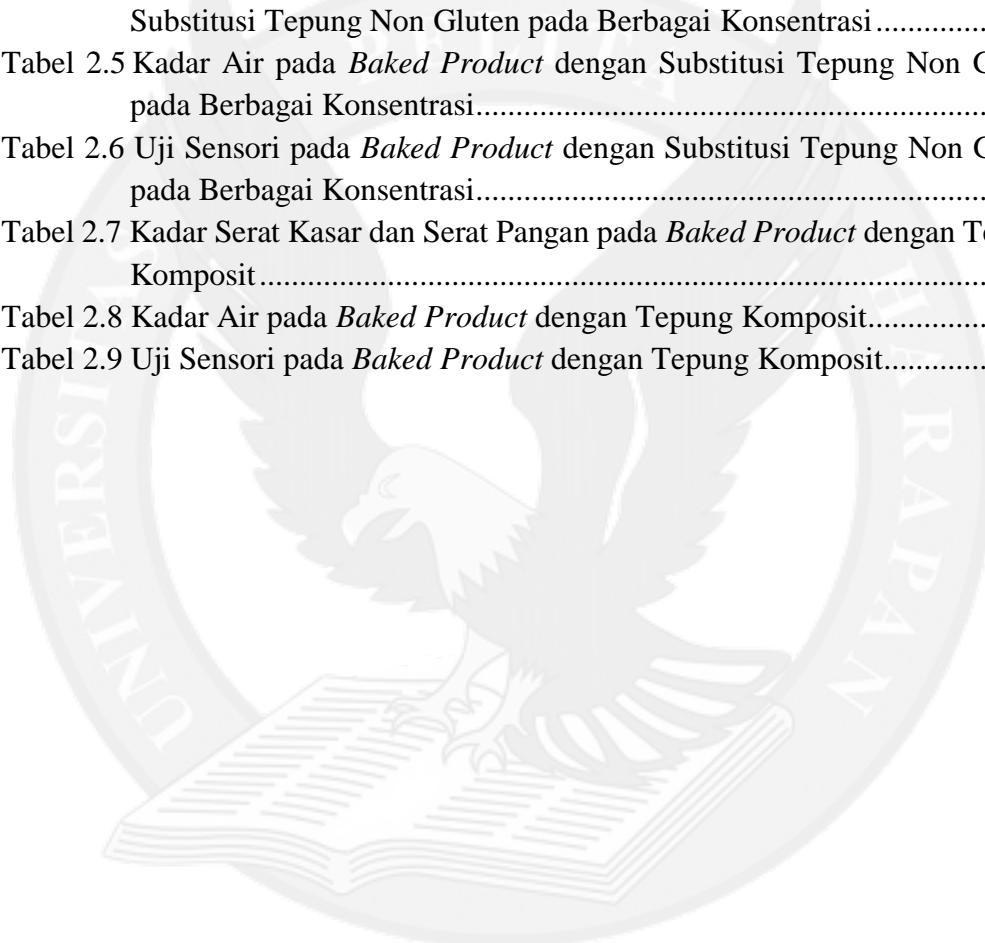
2.2.2.3 Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Berbagai Jenis Tepung Non-Gluten Terhadap Karakteristik Sensori <i>Baked Product</i>	31
2.2.2.4 Pengaruh Perbedaan Jenis Tepung Komposit Terhadap Kadar Serat <i>Baked Product</i>	36
2.2.2.5 Pengaruh Perbedaan Jenis Tepung Komposit Terhadap Kadar Air <i>Baked Product</i>	38
2.2.2.6 Pengaruh Perbedaan Jenis Tepung Komposit Terhadap Karakteristik Sensori <i>Baked Product</i>	39
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	43
3.1 Kesimpulan	43
3.2 Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	47



DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1 Kadar Lemak pada <i>Baked Product</i> dengan Berbagai Jenis <i>Fat Mimetics</i>	13
Tabel 2.2 Kadar Air pada <i>Baked Product</i> dengan Berbagai Jenis <i>Fat Mimetics</i> ..	17
Tabel 2.3 Uji Sensori pada <i>Baked Product</i> dengan Berbagai Jenis <i>Fat Mimetics</i>	20
Tabel 2.4 Kadar Serat Kasar dan Serat Pangan pada <i>Baked Product</i> dengan Substitusi Tepung Non Gluten pada Berbagai Konsentrasi.....	27
Tabel 2.5 Kadar Air pada <i>Baked Product</i> dengan Substitusi Tepung Non Gluten pada Berbagai Konsentrasi.....	30
Tabel 2.6 Uji Sensori pada <i>Baked Product</i> dengan Substitusi Tepung Non Gluten pada Berbagai Konsentrasi.....	32
Tabel 2.7 Kadar Serat Kasar dan Serat Pangan pada <i>Baked Product</i> dengan Tepung Komposit.....	37
Tabel 2.8 Kadar Air pada <i>Baked Product</i> dengan Tepung Komposit.....	38
Tabel 2.9 Uji Sensori pada <i>Baked Product</i> dengan Tepung Komposit.....	39



DAFTAR GAMBAR

halaman

- Gambar 2.1 Struktur kimia serat pangan larut: A) β -glucan, B) guar gum, C) inulin, D) arabinoxylans, E) pektin 11
- Gambar 2.2 Struktur kimia serat pangan tidak larut: A) Selulosa, B) Hemiselulosa, C) Lignin 11



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A.	
<i>Digital Receipt Turnitin</i>	A-1
Lampiran B.	
Rekap Tabel Persyaratan Kajian Pustaka	B-1
Lampiran C.	
Rekap List Jurnal Nasional yang Terindeks Sinta.....	C-1
Lampiran D.	
Rekap List Jurnal Internasional yang Terindeks Scimagojr	D-1
Lampiran E.	
Konversi Perhitungan Kadar Lemak Pada Roti Pisang pada Tabel 2.1	E-1

