

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Kerangka Pemikiran.....	3
1.4 Hipotesis.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kimpul (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>)	6
2.2 Tepung Kimpul	8
2.3 Roti Manis.....	11
2.4 Bahan Baku Roti	13
2.4.1 Tepung Terigu.....	14
2.4.2 Garam Dapur.....	15
2.4.3 Gula.....	16
2.4.4 Ragi Roti	17
2.4.5 Lemak.....	19
2.4.6 Susu.....	19
2.4.7 Telur	20
2.4.8 <i>Bread Improver</i>	21
2.4.9 Air	22
2.5 Proses Pembuatan Roti.....	23
2.5.1 Pencampuran (<i>Mixing</i>).....	23
2.5.2 Peragian/Fermentasi.....	25
2.5.3 Pembentukan Adonan (<i>Moulding</i>).....	26
2.5.4 Pengembangan Adonan (<i>Proofing</i>).....	27
2.5.5 Pemanggangan	27
III. BAHAN DAN METODE	29
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.2 Bahan dan Alat	29

3.3	Metode Penelitian	30
3.4	Pelaksanaan Penelitian	31
3.4.1	Pembuatan Tepung Kimpul	31
3.4.2	Pembuatan Roti Manis.....	32
3.5	Pengamatan.....	34
3.5.1	Analisis Kimia	35
3.5.1.1	Kadar Air.....	35
3.5.1.2	Kadar Abu	36
3.5.1.3	Kadar Lemak	36
3.5.2	Derajat Pengembangan Adonan	37
3.5.3	Uji Sensori	37
3.5.4	Analisis Kimia Perlakuan Terbaik.....	38
3.5.4.1	Kadar NaCl.....	38
3.5.4.2	Kadar Sukrosa	39
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1	Analisis Pendahuluan Proksimat Tepung Kimpul.....	41
4.2	Analisis Fisikokimia Roti Manis	41
4.2.1	Kadar Air	42
4.2.2	Kadar Abu.....	43
4.2.3	Kadar Lemak	44
4.2.4	Derajat Pengembangan Adonan	45
4.3	Uji Sensori	47
4.3.1	Tekstur	47
4.3.2	Rasa dan Aroma.....	49
4.3.3	Warna.....	51
4.3.4	Penerimaan Keseluruhan	53
4.4	Penentuan Perlakuan Terbaik	55
4.5	Analisis Kadar NaCl dan Kadar Sukrosa Perlakuan Terbaik	56
V.	SIMPULAN DAN SARAN.....	58
5.1	Simpulan.....	58
5.2	Saran	59

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN