

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	viii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Kerangka Pemikiran	2
D. Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Labu Kuning (<i>Cucurbita maxima</i>)	5
B. Roti Manis	8
C. Bahan Baku Utama.....	10
1. Tepung Terigu.....	10
2. Tepung Labu Kuning	11
D. Bahan Baku Tambahan	13
1. Susu Bubuk	13
2. Ragi Roti	13
3. Gula.....	15
4. <i>Improver</i>	16
5. Telur.....	16
6. Air	17
7. Garam.....	17
III. BAHAN DAN METODE	19
A. Tempat dan Waktu Penelitian	19
B. Bahan dan Alat	19
C. Metode Penelitian.....	20
D. Pelaksanaan Penelitian	20
1. Pembuatan Tepung Labu Kuning	20
2. Pembuatan Roti Manis	22
E. Pengamatan	24
1. Pengamatan Utama	24

1.1. Derajat Pengembangan Adonan	24
1.2. Uji Organoleptik.....	24
2. Analisis Proksimat Perlakuan Terbaik.....	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Derajat Pengembangan Adonan	31
B. Uji Organoleptik.....	31
1. Warna	31
2. Tekstur	33
3. Rasa	34
4. Aroma.....	35
5. Penerimaan Keseluruhan.....	37
C. Pemilihan dan Analisis Proksimat Perlakuan Terbaik	38
1. Pemilihan Perlakuan Terbaik	38
2. Analisis Proksimat Perlakuan Terbaik.....	39
V. SIMPULAN DAN SARAN	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN.....	45
Tabel 15-44	46
Gambar 12-23.....	58