

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang dan Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian .....	4
C. Kerangka Pemikiran .....	4
D. Hipotesis .....	8
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
A. Ubi Jalar .....	9
B. Tepung .....	11
C. Fermentasi Asam Laktat .....	13
D. Modifikasi Tepung Fermentasi .....	17
E. Roti Tawar .....	18
1. Komponen Penyusun Roti Tawar .....	19
2. Proses Pembuatan Roti Tawar .....	26
<b>III. BAHAN DAN METODE</b> .....	<b>30</b>
A. Waktu dan Tempat .....	30
B. Bahan dan Alat .....	30

C. Metode Penelitian .....	31
D. Pelaksanaan Penelitian .....	32
1. Penyiapan Starter Fermentasi .....	32
2. Proses Fermentasi Ubi Jalar .....	33
3. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kontrol dan Fermentasi .....	35
4. Pembuatan Roti Tawar Tepung Ubi Jalar Substitusi Terigu ..	37
E. Pengamatan Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Modifikasi Fermentasi.....	41
1. Analisa Proksimat Tepung Fermentasi .....	41
a) Kadar Air .....	41
b) Kadar Abu .....	41
c) Kadar Protein .....	42
d) Kadar Lemak .....	42
e) Kadar Karbohidrat .....	43
f) Kadar Serat Kasar .....	43
2. Pengamatan Sifat Fisikokimia Tepung Fermentasi .....	44
a) Nilai pH .....	44
b) <i>Swelling Power</i> (Kekuatan Pembengkakan Granula) dan <i>Solubility</i> (Kelarutan) .....	44
c) <i>Water Absorption Capacity</i> (Daya Serap Air) .....	45
d) Kadar Amilosa .....	45
3. Pengamatan Roti Tawar .....	47
a) Uji Organoleptik Roti Tawar .....	47
b) Volume Spesifik Pengembangan Roti Tawar .....	49
 <b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>50</b>
 A. Analisis Proksimat Tepung Ubi Jalar Fermentasi Spontan, Pikel, <i>L.plantarum</i> dan Kontrol .....	50
 B. Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar Fermentasi Spontan, Pikel, <i>L.plantarum</i> , dan Kontrol .....	54
1. Nilai pH .....	56
2. <i>Water Absorption Capacity</i> (Daya Serap Tepung) .....	58
3. <i>Swelling Power</i> (Kekuatan Pembengkakan Granula) dan <i>Solubility</i> (Kelarutan) .....	59
4. Kadar Amilosa .....	63
 C. Uji Organoleptik Roti Tawar .....	65
1. Warna Kulit Roti ( <i>crust</i> ) .....	65
2. Kekerasan Kulit Roti ( <i>crust</i> ) .....	66
3. Keempukan Bagian dalam Roti ( <i>crumb</i> ) .....	68

4. Keseragaman Pori .....	69
5. Rasa .....	72
6. Aroma .....	73
7. Penerimaan Keseluruhan .....	73
D. Volume Spesifik Pengembangan Roti Tawar .....	75
E. Penentuan Perlakuan Terbaik .....	77
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>78</b>
A. Simpulan .....	78
B. Saran .....	78
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>88</b>