



DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iii
Daftar Tabel	iv
Daftar Gambar	v
Intisari	vi
Abstract	vii
BAB I. PENDAHULUAN	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Buah Pisang	4
B. Fortifikasi	6
C. Sifat Fungsional	8
1. Kapasitas Hidrasi	10
2. Gelatinisasi	11
3. Viskositas	12
4. Baking Test	14
D. Komponen Tepung dan Peranannya	16
E. Tahap-tahap Pembuatan Roti Tawar	22
BAB III. BAHAN DAN METODA PENELITIAN	26
A. Bahan dan Alat	26
B. Metode Penelitian	26
1. Prosedur Penelitian	29
2. Rancangan Percobaan dan Analisis Hasil	32
3. Tempat dan Waktu Penelitian	33
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Pembuatan Tepung	34
B. Kapasitas Hidrasi	38
C. Viskositas	42
D. Gelatinisasi	46
E. Baking Test	48
BAB V. KESIMPULAN	53
Ringkasan	
Daftar Pustaka	
Lampiran-lampiran,-	