

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
HALAMAN PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 <i>Starter</i>	7
2.1.1 Definisi <i>starter</i>	7
2.1.2 Jenis Kultur <i>Starter</i>	7
2.1.3 Karakteristik <i>Starter</i>	8
2.2 <i>Sourdough</i>	9
2.1.2 Starter <i>Sourdough</i>	9
2.2.2 Keragaman Mikroorganisme <i>Sourdough</i>	9
2.3 Tekstur	14
2.4 Roti Tawar.....	14
2.4.1 Definisi Roti.....	14
2.4.2 Proses Pembuatan Roti.....	15
2.5 Tepung Beras.....	17
2.6 Hipotesis Penelitian.....	18
BAB III METODELOGI PENELITIAN.....	20
3.1 Bahan	20
3.2 Alat	20
3.3 Tempat Penelitian	20

3.4 Perparasi Penelitian.....	21
3.4.1 Preparasi Starter dengan air fermentasi salak.....	21
3.4.2 Proses Pembuatan Roti Tepung Beras.....	22
3.5 Prosedur Analisis yang Dilakukan.....	24
3.5.1 <i>Titrateable Acidity</i>	24
3.5.2 Total Bakteri Asam Laktat dan <i>Yeast Sourdough</i>	24
3.5.3 Volume Spesifik Roti.....	24
3.5.4 Tekstur.....	25
3.5.5 Uji Mikrostruktur	25
3.6 Rancangan Percobaan.....	25
3.7 Jadwal Penelitian.....	26
BAB IV PEMBAHASAN.....	27
4.1 Starter Air fermentasi salak.....	27
4.2 Sourdough Salak.....	30
4.3 Karakteristik Roti Tawar Tepung Beras.....	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Bahan baku roti	24
Tabel 3.2 Data primer berdasarkan jenis ragi.....	24
Tabel 3.3 Jadwal penelitian.....	24
Tabel 4.1 Volume spesifik dan mikrostruktur roti.....	36
Tabel 4.2 Tekstur roti tawar tepung beras	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Preparasi <i>sourdough</i> dengan <i>starter</i> terpilih	24
Gambar 3.2 Preparasi formulasi roti tawar tepung beras.....	24
Gambar 4.1 Perubahan pH <i>starter</i> air fermentasi salak selama fermentasi pada suhu 30 °C (Δ = pH \blacktriangle = <i>Titrateable acidity</i>).....	27
Gambar 4.2 Produksi CO_2 pada <i>starter</i> air fermentasi salak selama 72 jam pada suhu 30 °C	29
Gambar 4.3 Kurva pertumbuhan BAL dan yeast pada <i>starter</i> air fermentasi salak (\circ = Bakteri asam laktat (BAL) \bullet = <i>Yeast</i>) pada suhu 30 °C.....	29
Gambar 4.4 Perubahan pH <i>sourdough</i> salak selama fermentasi pada suhu 30°C Δ = pH (SDS) \blacktriangle = TTA (SDS)	31
Gambar 4.5 Perubahan pH <i>sourdough</i> air selama fermentasi pada suhu 30°C \square = pH (SDF) \blacksquare = TTA (SDF).....	31
Gambar 4.6. Fermentasi <i>sourdough</i> salak pada suhu 30 °C.....	33
Gambar 4.7. Fermentasi <i>sourdough</i> air pada suhu 30 °C.....	34
Gambar 4.8 Kurva pertumbuhan \circ = BAL \bullet = <i>Yeast</i> pada <i>sourdough</i> salak pada suhu 30 °C.....	35
Gambar 4.9. Kurva pertumbuhan \times = BAL $*$ = <i>Yeas</i> <i>sourdough</i> air pada suhu 30 °C.....	35
Gambar 5.0 Mikrostruktur roti tawar tepung beras	39