

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. <i>Sourdough</i>	7
2.2. Tepung Beras Merah	10
2.3. Roti.....	13
2.5 Hipotesis Penelitian	15
BAB III METODE PENELITIAN	17
3.1 Bahan.....	17
3.2 Alat.....	18
3.3 Tempat Penelitian	18
3.4 Preparasi Penelitian Pendahuluan	19
3.5 Preparasi Penelitian	22
3.6 Prosedur Analisis yang Dilakukan	26
3.6 Rancangan Percobaan.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1 Penelitian Pendahuluan	30

4.2. <i>Sourdough</i> Tepung Beras Merah.....	38
4.3 Karakteristik Roti Gluten	48
4.4 Karakteristik Roti Bebas Gluten	54
4.5 Perbandingan Roti Gluten dan Roti Bebas Gluten	58
BAB V KESIMPULAN, KETERBATASAN, DAN SARAN.....	62
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Keterbatasan	62
5.3 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	75