

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Halaman Persembahan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar.....	x
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
Bab I Pendahuluan	1
1.1.Latar Belakang.....	5
1.2.Rumusan Masalah	5
1.3.Tujuan Penelitian.....	5
1.4.Manfaat Penelitian.....	5
Bab II Tinjauan Pustaka	6
2.1. <i>Sourdough</i>	6
2.2. Tepung Beras Pecah Kulit	12
2.3. Roti Tawar	14
2.4. Hipotesis Penelitian	17
Bab III Bahan Dan Metode Penelitian	18
3.1. Bahan Penelitian	18
3.2. Alat Penelitian	19
3.3. Tempat Penelitian	19
3.4. Tahapan Penelitian	19
3.4.1. Pembuatan <i>Sourdough</i>	19
3.4.2. Pembuatan Roti Tawar	20
3.5. Metode Analisis.....	23
3.5.1. Total Asam Titrasi	23

3.5.2. Analisis ph.....	23
3.5.3. Total Bakteri Asam Laktat Dan <i>Yeast Sourdough</i>	23
3.5.4. Volume Spesifik Roti	23
3.5.5. Tekstur.....	24
3.5.6. Uji Mikrostruktur	24
3.6. Rancangan Percobaan.....	24
Bab IV Hasil Dan Pembahasan	26
4.1. Penelitian Pendahuluan	26
4.2. <i>Sourdough</i> Tepung Beras Pecah Kulit Dan <i>Sourdough</i> Tepung Terigu	34
4.2.1. Ph Dan Total Asam Titrasi.....	36
4.2.2. Total Bakteri Asam Laktat Dan <i>Yeast</i>	39
4.3. Karakteristik Roti Tawar	44
4.3.1. Volume Spesifik Dan Mikrostruktur.....	44
1. Roti Gluten	44
2. Roti <i>Gluten-free</i>	46
4.3.2. Karakteristik Tekstur.....	49
1. Roti Gluten	50
2. Roti <i>Gluten-free</i>	51
Bab V Kesimpulan Dan Saran	53
3.4. Kesimpulan.....	53
3.4. Saran	53
Daftar Pustaka	
Lampiran	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Bahan baku roti tawar gluten	22
Tabel 3.2. Bahan baku roti tawar <i>gluten-free</i>	22
Tabel 4.1. Karakteristik sourdough tepung beras pecah kulit, tepung beras merah, tepung beras hitam, tepung ketan putih, dan tepung ketan hitam.....	27
Tabel 4.2. Kenaikan tinggi (BC) sourdough tepung beras pecah kulit dan (BM) sourdough tepung beras merah	33
Tabel 4.3. Sourdough Tepung Beras Pecah Kulit dan Sourdough (Kontrol) Tepung Terigu	35
Tabel 4.4. Komposisi gizi tepung beras pecah kulit dan tepung terigu	43
Tabel 4.5. Volume spesifik dan mikrostruktur roti tawar <i>sourdough</i> tepung beras pecah kulit (SB) dan <i>sourdough</i> tepung terigu (ST).....	44
Tabel 4.6. Mikrostruktur roti tawar <i>sourdough</i> tepung beras pecah kulit (SB) dan <i>sourdough</i> tepung terigu (ST).....	48
Tabel 4.7. Tesktur roti tawar <i>sourdough</i> tepung beras pecah kulit (SB) dan <i>sourdough</i> tepung terigu (ST).....	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Diagram alir pembuatan <i>sourdough</i>	20
Gambar 3.2. Diagram alir pembuatan roti tawar.....	21
Gambar 4.1. Grafik pH dan total asam tertitrasi <i>sourdough</i> tepung beras pecah kulit	37
Gambar 4.2. Grafik pH dan total asam tertitrasi <i>sourdough</i> tepung terigu.....	37
Gambar 4.3. Grafik total bakteri asam laktat <i>sourdough</i> tepung terigu dan <i>sourdough</i> tepung beras pecah kulit	41
Gambar 4.4. Grafik <i>yeast sourdough</i> tepung terigu dan <i>sourdough</i> tepung beras pecah kulit.....	42