

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I . PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. JAGUNG	5
a. Pati	5
b. Protein	6
c. Serat	7
d. Gula	7
e. Lemak	8
f. Mineral	8
B. SORGUM	9
a. Pati	10
b. Protein	11
c. Lemak	11
d. Gula	12
e. Mineral	12

f. Tanin	12
C. ROTI TAWAR	13
1. Bahan Dasar Pembuatan Roti Tawar	13
2. Tahapan Pembuatan Roti Tawar	16
3. Pencampuran Tepung Jagung dan Tepung Sorgum	19
4. <u>Stalling</u>	20
5. Pati Tapioka	22
6. Gliseril Mono Stearat	22
Hipotesa	23
BAB III. BAHAN DAN METODE	24
A. Bahan dan Alat	24
B. Metode Penelitian	25
1. Persiapan sampel biji sorgum	25
2. Persiapan sampel biji jagung	25
3. Analisa proksimat tepung jagung, te - pung sorgum, campuran tepung jagung dan tepung sorgum, serta tepung terigu	25
4. Pembuatan adonan	26
5. Proses pembuatan roti tawar	26
6. Analisa Hasil Roti Tawar	27
7. Analisa Data	29
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Komposisi Bahan Dasar	31
B. Sifat Fisik Roti Tawar	32
1. Volume roti persatuan massa	32
2. Pemekaran	34

e. Mineral	12
f. Tanin	12
C. ROTI TAWAR	13
1. Bahan Dasar Pembuatan Roti Tawar	13
2. Tahapan Pembuatan Roti Tawar	16
3. Pencampuran Tepung Jagung dan Tepung Sorgum	19
4. <u>Stalling</u>	20
5. Pati Tapioka	22
6. Gliseril Mono Stearat	22
BAB III. BAHAN DAN METODE	24
A. Bahan dan Alat	24
B. Metode Penelitian	25
1. Persiapan sampel biji sorgum	25
2. Persiapan sampel biji jagung	25
3. Analisa proksimat tepung jagung, te - pung sorgum, campuran tepung jagung dan tepung sorgum, serta tepung terigu	25
4. Pembuatan adonan	26
5. Proses pembuatan roti tawar	26
6. Hasil Evaluasi Roti Tawar	27
7. Analisa Data.....	29
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Komposisi Bahan Dasar	31
B. Sifat Fisik Roti Tawar.....	32
1. Volume roti persatuan massa	32
2. Pemekaran	34

3. Kompresibilitas Roti Tawar	37
4. Daya Tahan Roti Terhadap Stalling	39
4.a. Kapasitas Penyerapan Air.....	39
4.b. Kompresibilitas	42
C. Analisa Kimia Roti Tawar.....	45
1. Kadar abu roti tawar.....	45
2. Kadar lemak roti tawar ✓.....	46
3. Kadar protein roti tawar	47
4. Kadar kalsium roti tawar	49
5. Kadar besi roti tawar	51
6. Kadar posfor roti tawar	52
7. Kadar serat roti tawar	53
D. Daya cerna in vitro roti tawar	56
E. Uji inderawi roti tawar	58
1. Tekstur roti tawar.....	58
2. Aroma roti tawar.....	60
3. Rasa roti tawar.....	61
4. Warna roti tawar.....	62
5. Kesenangan panelis secara keseluruhan.	66
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	69
KESIMPULAN	69
SARAN	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	76
Lampiran 1. Contoh questionnaire pada pengujian inderawi	76
Lampiran 2. Perhitungan variasi penggunaan tepung jagung dan tepung sorgum	78



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**KEMUNGKINAN PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG DAN TEPUNG SORGUM SEBAGAI BAHAN
DASAR PEMBUATAN ROTI TAWAR**

SUPARTI, Prof. Dr. Ir. Zuheid Noor, MSc.; Ir. Rob. Mudjisiyono, MS.; Ir. Agnes Murdiati, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1992 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Lampiran 3. Prosedur Analisa	79
Lampiran 4. Analisa Statistik	84