

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	1
ABSTRACT	4
BAB I PENDAHULUAN	5
1.1. Latar Belakang	5
1.2. Tinjauan Pustaka.....	8
1.3. Perumusan Masalah	9
1.4. Batasan Masalah.....	9
1.5. Tujuan Penelitian.....	9
1.6. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II DASAR TEORI	11
2.1. Roti Manis	11
2.2. <i>Muffin</i>	11
2.3. Bahan Pembuatan <i>Muffin</i> Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Sorgum	12
2.3.1 Tepung Kacang Hijau	12
2.3.2 Tepung Sorgum.....	14
2.3.3 Tepung Terigu	15
2.3.4 Margarin	15
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1. Objek Penelitian	18
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	18
3.2.1 Alat.....	18
3.2.2 Bahan.....	18
3.3. Tata Laksana Penelitian	19
3.4. Metode Pengumpulan Data.....	21

3.3.1 Penelitian Pendahuluan	21
3.3.2 Rancangan Penelitian.....	22
3.3.3 Pengujian Mutu Produk	25
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
4.1. Hasil Analisis Statistik Faktor Terhadap Respon	31
4.2. Analisis Karakteristik Fisik dan Kimia	31
4.1.1 Tekstur	31
4.1.2 Volume Pengembangan	33
4.3. Analisis Mutu Kimia	34
4.2.1 Kadar Protein	34
4.2.2 Kadar Serat Pangan	37
4.2.3 Kadar Air	39
4.4. <i>Muffin</i> Formula Terbaik.....	41
4.5. Karakteristik Fisik dan Kimia <i>Muffin</i> Formula Terbaik Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Sorgum, dan <i>Muffin Benchmark</i>	43
4.6. Analisis Mutu Organoleptik.....	44
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1. Kesimpulan	48
5.2. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
Lampiran 1. Hasil Eksperimen Penelitian Pendahuluan	53
Lampiran 2. Borang Uji Hedonik.....	58
Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian	59
Lampiran 4. Pengujian Statistika	63