

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
PRAKATA	iv
PERSEMBAHAN	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 <i>Sourdough</i>	6
2.2 Air Fermentasi Buah-Buahan	9
2.3 Faktor Keberhasilan <i>Sourdough</i>	10
2.4 Pembuatan <i>Sourdough</i> dengan Berbagai Varietas Tepung	12
2.5 Proses Pengeringan pada <i>Sourdough</i>	14
2.6 <i>Dried Sourdough</i> Instan	15
2.7 Landasan Teori	17
2.8 Hipotesis	17
BAB III MATERI DAN METODE	19
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	19
3.2 Materi Penelitian	19
3.3 Metode Penelitian	20
3.3.1 Pembuatan Air Fermentasi Pisang Uli	21

3.3.2 Pembuatan <i>Dried Sourdough</i>	22
3.3.3 Pembuatan Roti <i>Sourdough Gluten-Free</i>	24
3.3.4 Parameter	26
3.3.5 Rancangan Percobaan	29
3.3.6 Analisis Data	29
3.3.7 Jadwal Penelitian	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	62
5.1 Kesimpulan	62
5.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Formulasi Roti <i>Sourdough Gluten-Free</i>	25
2. Data Primer Berdasarkan Jenis <i>Sourdough</i>	29
3. Tata Letak Percobaan	29
4. Anova	30
5. Jadwal Penelitian	30
6. Hasil Analisa Roti <i>Sourdough Gluten-Free</i>	51
7. Volume Spesifik dan Mikrostruktur Roti	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram Alir Metode yang Digunakan <i>Sourdough</i>	7
2. Perubahan Utama dalam Adonan	11
3. Beberapa Faktor Utama yang Terjadi pada <i>Sourdough</i>	12
4. Diagram Alir Pembuatan Air Fermentasi Pisang Uli	21
5. Diagram Alir Pembuatan <i>Dried Sourdough</i>	22
6. Diagram Alir Pembuatan Roti <i>Sourdough Gluten Free</i>	25
7. Produksi CO ² pada Air Fermentasi Buah Pisang	32
8. Grafik pH dan TTA Air Fermentasi Buah Pisang	34
9. Kurva Pertumbuhan BAL dan <i>Yeast</i> pada Air Fermentasi Pisang	35
10. <i>Sourdough</i> Pisang dan <i>Sourdough</i> Kontrol	38
11. Kurva pH dan TTA <i>Sourdough</i> Kontrol dan Pisang	40
12. Kurva Pertumbuhan BAL dan <i>Yeast Sourdough</i> Kontrol dan Pisang	43
13. Grafik pH dan TTA <i>Sourdough</i> Basah dan <i>Dried Sourdough</i>	46
14. Kurva Total BAL dan <i>Yeast Sourdough</i> Basah dan <i>Dried Sourdough</i>	48
15. Kurva Frekuensi dan <i>Range</i> Jumlah Pori pada Roti	54
16. Mikrostruktur SEM pada <i>Dried Sourdough</i>	58
17. Mikrostruktur SEM pada Roti <i>Sourdough Gluten-Free</i>	59