

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	II
HALAMAN PERNYATAAN	III
PRAKATA	IV
HALAMAN PERSEMBAHAN	VI
DAFTAR ISI	VIII
DAFTAR GAMBAR	XI
DAFTAR TABEL	XII
DAFTAR LAMPIRAN	XIII
INTISARI	XV
ABSTRACT	XVI
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 <i>Sourdough</i>	7
2.2 <i>Dried Sourdough</i>	9
2.3 Buah Tomi-tomi (<i>Flacourtia inermis</i> Roxb)	14
2.4 Jus buah	16
2.5 Hipotesis	18
III. METODE PENELITIAN	19
3.1 Bahan	19

3.2 Alat	19
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.4 Rancangan Penelitian	21
3.5 Prosedur Penelitian	22
3.5.1 Prosedur Pembuatan <i>Starter Sourdough</i>	22
3.5.2 Prosedur Pembuatan Roti	25
3.5.3 Aktivasi <i>Sourdough</i>	26
3.5.4 Prosedur Analisis yang dilakukan	27
3.5.4.1 pH, Total titratable acidity (TTA), Total mikroba Bakteri Asam Laktat (BAL), dan <i>Viability yeast</i>	27
3.5.4.2 SEM	28
3.5.4.3 Volume Spesifik Roti	28
3.5.4.4 Tekstur	28
3.5.4.5 Mikrostruktur	28
3.5.4.6 <i>Volatile Compound</i>	29
3.5.5 Analisis Statistik	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Air Fermentasi Buah Tomi-tomi	30
4.1.1 pH dan Asam tertitrasi larutan fermentasi buah Tomi-tomi	32
4.1.2 Total Bakteri asam laktat dan <i>yeast</i> larutan fermentasi buah Tomi-tomi	35
4.2 <i>Sourdough</i> air (Kontrol) dan <i>Sourdough</i> buah Tomi-tomi	39
4.2.1 pH dan Asam tertitrasi <i>sourdough</i> air dan <i>sourdough</i> buah Tomi-tomi	41
4.2.2. Total Bakteri asam laktat dan <i>yeast sourdough</i> air dan <i>sourdough</i> buah Tomi-tomi	43
4.3 <i>Dried sourdough</i> air dan buah Tomi-tomi	47

4.3.1 pH dan Asam tertitrasi <i>dried sourdough</i> air dan <i>sourdough</i> buah Tomi-tomi.....	47
4.3.2 Total Bakteri asam laktat dan <i>yeast dried sourdough</i> air dan <i>sourdough</i> buah Tomi-tomi.....	48
4.3.3 Pengaktifan <i>dried sourdough</i>	51
4.4 Volume spesifik roti <i>sourdough</i>	53
4.5 Tekstur Roti <i>dried sourdough</i>	56
4.6 Mikrostruktur roti <i>dried sourdough</i>	58
4.7 <i>Volatile compound</i> roti <i>sourdough</i> kering	64
V. KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1 Kesimpulan	68
5.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	76