

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	2
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah	6
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II DASAR TEORI	8
2.1. Roti Tawar	8
2.1.1 Gambaran Umum	8
2.1.2 Ketahanan Pangan	10
2.1.3 Bahan Baku Roti Tawar	10
2.1.4 Proses Pembuatan Roti Tawar	13
2.2. Tepung Mocaf	13
2.3. Umbi Gembili	15
2.4. Tepung Gembili	16
2.5. Teknik <i>Particle Stabilized Foam</i>	17
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1. Alat dan Bahan	19
3.2. Tata Laksana Penelitian	19
3.3.1 Objek Penelitian	22
3.3.2 Detail Tahapan Pengembangan Produk	22
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian	28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
4.1. Perencanaan Eksperimen.....	30
4.2. Pengujian Karakteristik Fisik.....	31
4.3. Pengujian Mutu.....	34
4.4. Uji Hedonik	37
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1. Kesimpulan.....	42
5.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN.....	49