

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR RUMUS	xiii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	5
1.3. Batasan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II DASAR TEORI	7
2.1. Roti Manis	7
2.2. Substitusi Tepung Pada Produk Roti Manis.....	12
2.3. Umbi Ganyong	14
2.4. Tepung Ganyong.....	16
2.5. <i>Xanthan gum</i>	18
2.6. Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	20
3.1.1. Alat	20
3.1.2. Bahan	20
3.2. Tata Laksana Penelitian	21
3.2.1. Objek Penelitian	21
3.2.2. Data Yang Dibutuhkan.....	21
3.2.3. Detail Tahapan Pengembangan Produk	21
3.3. Rancangan Penelitian	23

3.3.1.	Penelitian Pendahuluan	23
3.3.2.	Rancangan Penelitian	24
3.3.3.	Pengujian Mutu Produk	28
3.4.	Rencana Analisis Hasil	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		36
4.1.	Penelitian Pendahuluan	36
4.2.	Analisis Karakteristik Fisik	37
4.2.1.	<i>Hardness</i> atau Kekerasan	37
4.2.2.	Volume Pengembangan	39
4.2.3.	Warna	42
4.2.4.	<i>Springiness</i>	44
4.2.5.	<i>Cohesiveness</i>	46
4.3.	Roti manis formula terbaik	48
4.4.	Karakteristik Mutu Fisik Roti Manis Formula Terbaik Substitusi Tepung Ganyong, dan Roti Manis Kontrol, dan Roti Manis <i>Benchmark</i>	51
4.5.	Analisis Mutu Organoleptik	54
4.6.	Kadar air	59
4.7.	Keterbatasan Penelitian	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		61
5.1.	Kesimpulan	61
5.2.	Saran	61
DAFTAR PUSTAKA		63
LAMPIRAN		70