

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
 BAB I PENDAHULUAN	
A.Latar Belakang	1
B.Rumusan Masalah.....	7
C.Tujuan Penelitian.....	8
D.Manfaat Penelitian.....	8
E.Keaslian Penelitian	9
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A.Telaah Pustaka.....	14
1.Roti Tawar.....	14
2. Pembuatan Roti Tawar.....	23
3. Biji Bunga Matahari	24
4. Serat.....	26
5. Penepungan.....	28
6. Analisis Proksimat	29
7. Uji Sifat Fisik.....	31
8. Uji Kesukaan	32
9. Panelis Penelitian.....	37
B.Kerangka Teori	40
C.Kerangka Konsep.....	41
D.Hipotesis	41
 BAB III METODE PENELITIAN	
A.Jenis Dan Rancangan Penelitian	43
B.Populasi dan Subjek Penelitian.....	46
C.Lokasi dan Waktu penelitian	47

D.Sampel Penelitian.....	48
E.Variabel Penelitian.....	48
F.Definisi Operasional Variabel.....	49
G.Instrumen Penelitian.....	56
H.Bahan Penelitian	57
I.Metode Analisis Data	60
J.Jalannya Penelitian	61
BAB IV_HASIL DAN PEMBAHASAN	
A.Hasil	69
1.Hasil Pembuatan Tepung Biji Bunga Matahari	69
2. Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Biji Bunga Matahari.....	70
3. Uji Kesukaan	71
4. Analisis Proksimat.....	75
5. Uji Sifat Fisik	77
B.Pembahasan	82
1. Tepung Biji Bunga Matahari	82
2. Uji Sifat Fisik	82
3. Uji Kesukaan.....	88
4. Analisis Proksimat.....	92
BAB V_KESIMPULAN DAN SARAN	
A.Kesimpulan.....	93
B.Saran.....	93
DAFTAR PUSTAKA.....	94
LAMPIRAN	103

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Nilai Gizi Roti Tawar	14
Tabel 2.2 Syarat Mutu Roti Tawar	15
Tabel 2. 3 Nilai Gizi Biji Bunga Matahari Kupas Kering	26
Tabel 3. 1 Variasi Tepung Roti Tawar Substitusi Tepung Biji Bunga Matahari .	43
Tabel 3. 2 Formula Roti Tawar Substitusi Tepung Biji Bunga Matahari.....	44
Tabel 3. 3 Rancangan Percobaan Uji Proksimat (Kadar Protein dan Kadar Serat).....	44
Tabel 3. 4 Rancangan Percobaan Uji Kesukaan (Organoleptik)	45
Tabel 4. 1 Sifat Fisik Tepung Biji Bunga matahari dan Tepung Terigu	69
Tabel 4. 2 Hasil Uji Statistik Mann Whitney U	71
Tabel 4. 3 Hasil Analisis Kadar Protein	76
Tabel 4. 4 Hasil Analisis Kadar Serat Pangan.....	77
Tabel 4. 5 Hasil pengamatan sifat fisik roti tawar tepung biji bunga matahari	78
Tabel 4. 6 Nilai rata-rata Volume Pengembangan dan <i>Loaf Spesific Volume</i>	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.3	Tepung Biji Bunga Matahari	61
Gambar 3.4	Tepung Biji Bunga Matahari	61
Gambar 3.1	Biji Bunga Matahari Kupas	61
Gambar 3.2	Biji Bunga Matahari Kupas	61
Gambar 3.5	Sampel Roti Tawar Tepung Biji Bunga Matahari	65
Gambar 4.1	Penampang Melintang Hasil Pembuatan Roti Tawar dari kiri ke kanan : roti tawar A, B, C dan D	70
Gambar 4.2	Berbagai Produk Roti Tawar Substitusi Tepung Biji Bunga Matahari, kiri ke kanan : campuran tepung biji Bunga Matahari 0%, 10%, 20%, dan 25%	70
Gambar 4.3	Tingkat Kesukaan Warna	73
Gambar 4.4	Diagram Batang Tingkat Kesukaan Aroma	73
Gambar 4.5	Diagram Batang Tingkat Kesukaan Tekstur	74
Gambar 4.6	Diagram Batang Tingkat Kesukaan Rasa	75
Gambar 4.7	Diagram Batang Volume Pengembangan	80

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar penjelasan kepada calon subjek penelitian
- Lampiran 2 Lembar persetujuan untuk menjadi panelis penelitian
- Lampiran 3 Persetujuan Komisi Etik
- Lampiran 4 Formulir uji hedonik roti tawar substitusi tepung biji bunga matahari
- Lampiran 5 Hasil tes statistik
- Lampiran 6 Hasil analisa proksimat
- Lampiran 7 Prosedur analisis
- Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian