

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Roti Canai	6
2.1.1 Komposisi	6
2.1.2 Proses Pembuatan	9
2.2 Adonan Roti Canai	10
2.2.1 Proses Pencampuran	10

2.2.2	Penyimpanan Beku Adonan.....	12
2.3	Maltodekstrin	14
2.4	Atribut Tekstur	16
2.5	Uji Perbedaan (<i>Difference Test</i>)	18
2.6	Hipotesis	20
BAB III	21
BAHAN DAN METODE PENELITIAN	21
3.1	Alat	21
3.2	Bahan	21
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.4	Tahapan Penelitian	21
3.5	Analisis Tekstur.....	23
3.6	Rancangan Percobaan.....	24
3.7	Uji Perbedaan	25
BAB IV	27
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
4.1.	Hasil Uji Tekstur	27
4.2	Hasil Uji Perbedaan	32
BAB V	34
KESIMPULAN DAN SARAN	34
5.1	Kesimpulan	34
5.2	Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	40
Lampiran 1.	Data Mentah Penelitian	40

Lampiran 2. Hasil Analisis Statistik.....	41
Lampiran 3. Borang Analisis Uji Sensoris.....	48
Lampiran 4. <i>Critical Value Table For Triangle Test</i>	49
Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian.....	50
Lampiran 6. Tabel Syarat Mutu Maltodekstrin (SNI 7599:2010)	56