

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR GRAFIK.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II.....	6
2.1 Roti.....	6
2.2 Gluten.....	8
2.3 Bahan Baku Pembuatan Roti Bebas Gluten.....	9
2.3.1 Tepung Beras	9
2.3.2 Pati Jagung.....	9
2.3.3 Tepung Garut	10
2.3.4 Hidrokoloid.....	10
2.4 Pembuatan Roti Bebas Gluten	13
2.4.1 Pencampuran.....	13
2.4.2 <i>Resting</i>	14
2.4.3 <i>Proofing</i>	14
2.4.4 Pemangangan.....	15
2.5 Karakteristik Fisik dan Sensoris Roti Bebas Gluten.....	15
2.5.1 Karakteristik Fisik Roti Bebas Gluten	15

2.5.2 Karakteristik Sensoris Roti Bebas Gluten	17
a. Kekerasan.....	17
2.6 Hipotesis	18
BAB III	19
METODE PENELITIAN.....	19
3.1 Alat dan Bahan.....	19
3.1.1 Alat	19
3.1.2 Bahan	19
3.1.3 Formulasi Roti Bebas Gluten.....	19
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.3 Rancangan Penelitian.....	21
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	23
3.4.1 Diagram Alir Pelaksanaan Penelitian	23
3.5 Analisis Produk Roti Bebas Gluten	25
3.5.1 Analisis Fisik Roti Bebas Gluten.....	25
3.5.2 Analisis Organoleptik Roti Bebas Gluten.....	27
3.5.3 Analisis Statistik	27
BAB IV	28
PEMBAHASAN	28
4.1 Karakteristik Fisik Roti Bebas Gluten	28
4.1.1 Volume Spesifik Roti	28
4.1.2 Kekerasan (<i>hardness</i>)	29
4.1.3 Kohesivitas (<i>cohesiveness</i>)	31
4.1.4 Kealotan (<i>chewiness</i>)	32
4.1.5 Kekenyalan (<i>springiness</i>)	34
4.1.6 Image Analysis	35
4.2 Karakteristik Organoleptik Roti Bebas Gluten	41
4.2.1 Affective Responses to Attribute Test	41
4.2.2 Intensity Responses to Attribute Test	45
4.2.3 Hubungan antara Affective Responses to Attribute Test dan Intensity Responses to Attribute Test.....	54
BAB V	58
KESIMPULAN DAN SARAN.....	58

5.1 Kesimpulan	58
5.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN 1	66
LAMPIRAN 2	73
LAMPIRAN 3	95