

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
INTISARI.....	viii
ABSTRACT	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Hidrokoloid	7
2.2. Karaginan	11
2.3. Roti	15
2.1.1. Syarat Mutu Roti Tawar	16
2.1.2. Roti Tawar Bebas Gluten.....	17
2.2. Proses Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten	20
2.2.1. Metode Pengolahan Roti Tawar	20
2.2.2. Proses Pencampuran.....	23
2.2.3. Fermentasi (<i>Proofing</i>)	25
2.2.4. Pemanggangan (<i>Baking</i>) – penguapan air, CO ₂ , dan pencoklatan.	29
2.3. Karakteristik Fisik dan Sensoris.....	30
2.4. Hipotesis.....	32
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	34
3.1 Alat	34
3.2 Bahan.....	34
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	34
3.4 Tahapan Penelitian	35

3.5	Analisis Volume Spesifik.....	38
3.6	Analisis Mikrostruktur Menggunakan <i>Image Analysis</i>	39
3.7	Analisis Tekstur.....	40
3.8	Rancangan Percobaan.....	41
3.9	Uji Sensoris	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		45
4.1.	Hasil Uji Volume Spesifik	45
4.2.	Hasil Uji Mikrostruktur	47
4.3.	Hasil Uji Tekstur	52
4.4.	Hasil Uji Sensoris.....	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		64
5.1.	Kesimpulan.....	64
5.2.	Saran	65
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN.....		71
	Lampiran 1. Data Mentah Penelitian.....	71
	Lampiran 2. Borang Analisis Uji Sensoris	73
	Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian	79