

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>BIODATA PENULIS</b> .....	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	3
C. Pembatasan Masalah .....	3
D. Perumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum .....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	4
1. Bagi Peneliti .....	4
2. Bagi Masyarakat.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
A. Roti Manis .....	5
B. Alkesa ( <i>Pouteria campechiana</i> ).....	6
C. Bahan Pembuatan Roti Manis dengan Penambahan Tepung Buah Alkesa.....	8
1. Tepung terigu .....	8

2.	Ragi .....	9
3.	Susu bubuk .....	9
4.	Garam .....	9
5.	Gula .....	9
6.	Margarin .....	9
7.	Telur .....	10
8.	<i>Bread improved</i> .....	10
9.	Air .....	10
D.	Analisis Proksimat .....	11
1.	Kadar Air .....	11
2.	Protein .....	11
3.	Lemak .....	12
4.	Karbohidrat .....	12
5.	Uji Kadar Abu .....	12
6.	Serat Kasar .....	13
E.	Uji Organoleptik .....	14
1.	Uji Hedonik .....	14
2.	Uji Mutu Hedonik .....	14
F.	Panelis .....	14
1.	Syarat-syarat Panelis .....	15
2.	Jenis-Jenis Panelis .....	15
G.	Kerangka Berpikir .....	17
A.	Kerangka Konsep .....	19
B.	Hipotesis Penelitian .....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>22</b>
A.	Tempat dan Waktu Penelitian .....	22
B.	Alat dan Bahan .....	22
1.	Alat .....	22
2.	Bahan .....	22
C.	Pelaksanaan Penelitian .....	22
1.	Tahap Pendahuluan .....	22
2.	Tahap Utama .....	23

D.	Penelitian Pendahuluan .....	23
1.	Pembuatan Tepung Alkesa.....	23
2.	Penelitian Utama .....	25
E.	Prosedur Penelitian.....	27
F.	Rancangan Penelitian .....	30
G.	Analisis Penelitian.....	30
1.	Uji Proksimat.....	30
H.	Teknik Pengambilan Data .....	35
I.	Instrument Penelitian.....	36
1.	Variabel .....	36
2.	Definisi Operasional.....	36
H.	Analisis Data .....	38
I.	Kriteria Panelis .....	39
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>		<b>40</b>
A.	Penentuan Formulasi Pembuatan Roti Manis .....	40
1.	Penelitian Pendahuluan .....	40
2.	Penelitian Lanjutan.....	43
B.	Uji Nilai Gizi Roti Manis .....	44
1.	Karbohidrat.....	44
2.	Protein .....	45
3.	Lemak.....	45
4.	Serat.....	46
5.	Kadar Air.....	46
6.	Kadar Abu .....	47
C.	Uji Organoleptik ( Mutu dan daya terima ).....	47
<b>BAB V PEMBAHASAN.....</b>		<b>53</b>
A.	Deskripsi Produk .....	53
B.	Uji Nilai Gizi Roti Manis .....	53
1.	Karbohidrat.....	53
C.	Uji Organoleptik ( Mutu Hedonik dan Hedonik ).....	60
1.	Warna .....	60
3.	Rasa .....	63

4.	Tekstur.....	65
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>68</b>
A.	Kesimpulan.....	68
B.	Saran.....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>69</b>
<b>LAMPIRAN</b>		