

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
ABSTRAK	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	4
1.3. Pembatasan Masalah.....	4
1.4. Perumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.5.1. Tujuan Umum.....	4
1.5.2. Tujuan Khusus.....	4
1.6. Manfaat Penelitian	5
1.6.1. Manfaat Bagi Peneliti	5
1.6.2. Manfaat Bagi Masyarakat	5
1.6.3. Manfaat Bagi Industri.....	5
1.7. Keterbaruan Penelitian.....	6
BAB II	10
TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1. Kelapa (<i>Cocos Nucifera</i> L.).....	10
2.1.1. Tanaman Kelapa.....	10
2.1.2. Tepung Ampas Kelapa	12
2.2. Kedelai	12
2.2.1. Tanaman Kedelai.....	12
2.2.2. Tepung Kedelai	13
2.3. Tepung Terigu	14

2.3.1.	<i>Hard flour</i> (kandungan protein 12% – 14%).....	14
2.3.2.	<i>Medium flour</i> (kandungan protein 10,5% – 11,5%).....	14
2.3.3.	<i>Soft flour</i> (kandungan protein 8% – 9%).....	14
2.4.	Roti Tawar	15
2.5.	Uji Organoleptik	21
2.5.1.	Uji Mutu Hedonik	22
2.5.2.	Uji Hedonik	22
2.5.3.	Parmeter Uji Orgnoleptik	23
2.6.	Panelis.....	23
2.7.	Kerangka Berpikir	25
2.8.	Kerangka Konsep	26
2.9.	Hipotesis Penelitian	27
BAB III.....		28
METODOLOGI PENELITIAN		28
3.1.	Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
3.2.	Jenis Penelitian	28
3.3.	Alat dan Bahan	28
3.3.1.	Alat	28
3.3.2.	Bahan.....	29
3.4.	Prosedur Penelitian	29
3.4.1.	Penelitian Pendahuluan	29
3.4.2.	Penelitian Utama	29
3.5.	Prosedur Pembuatan Tepung Ampas Kelapa	34
3.6.	Prosedur Pembuatan Roti Tawar	35
3.7.	Uji Proksimat	37
3.7.1.	Kadar Protein Metode Kjeldahl (AOAC, 2005).....	37
3.7.2.	Kadar Lemak Metode Ekstrasi Soxhlet (AOAC, 2005).....	38
3.7.3.	Kadar Karbohidrat Metode By Difference (Winarno, 2008)	38
3.7.4.	Kadar Serat Kasar Metode Gravimetri (Asp, 1992).....	39
3.7.5.	Kadar Air Metode Oven (AOAC, 2005)	40
3.7.6.	Kadar Abu Metode Oven (AOAC, 2005)	40
3.8.	Instrumen Penelitian	41
3.8.1.	Variabel Independen.....	41

3.8.2.	Variabel Dependen	41
3.9.	Definisi Konseptual	41
3.9.1.	Roti Tawar	41
3.9.2.	Organoleptik (mutu hedonik dan daya terima).....	41
3.9.3.	Uji Serat kasar	42
3.10.	Teknik Pengumpulan Data.....	45
3.11.	Pengolahan dan Analisis Data.....	45
3.12.	Organisasi Penelitian.....	46
3.13.	Anggota.....	46
3.14.	Anggota.....	46
3.15.	Biaya Penelitian	46
3.16.	Rencana Publikasi	46
BAB IV.....		47
HASIL PENELITIAN		47
4.1.	Formulasi dan Deskripsi Produk.....	47
4.2.	Nilai Gizi Produk	48
4.2.1.	Protein	49
4.2.2.	Serat Kasar	50
4.2.3.	Karbohidrat.....	50
4.2.4.	Lemak.....	51
4.2.5.	Kadar Air	51
4.2.6.	Kadar Abu	52
4.3.	Penilaian Organoleptik	52
4.3.1.	Aroma.....	53
4.3.2.	Rasa	53
4.3.3.	Tekstur.....	54
4.3.4.	Warna	54
4.3.5.	Keseluruhan.....	54
4.4.	Harga Pokok Produksi	55
BAB V		56
PEMBAHASAN		56
5.1.	Formulasi Produk.....	56
5.2.	Nilai Gizi Produk	58

5.2.1.	Protein	58
5.2.2.	Serat Kasar	59
5.2.3.	Karbohidrat	60
5.2.4.	Lemak	61
5.2.5.	Kadar Air	62
5.2.6.	Kadar Abu	64
5.3.	Penilaian Organoleptik	65
5.3.1.	Aroma	65
5.3.2.	Rasa	66
5.3.3.	Tekstur	67
5.3.4.	Warna	68
5.3.5.	Keseluruhan	69
5.4.	Keterbatasan Penelitian	69
BAB VI	70
KESIMPULAN	70
6.1	Kesimpulan	70
6.2	Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	80

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berpikir	26
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	27
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Ampas Kelapa	34
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Roti Tawar	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	6
Tabel 2.1 Karakteristik Kimia Tepung Kedelai	14
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram Bahan	15
Tabel 3.1 Persentase <i>Trial error</i>	30
Tabel 3.2 Total Tepung komposit	31
Tabel 3.3 Formulasi Roti Tawar	31
Tabel 3.4 Nilai Gizi F0.....	32
Tabel 3.5 Nilai Gizi F1	32
Tabel 3.6 Nilai Gizi F2	33
Tabel 3.7 Nilai Gizi F3	33
Tabel 3.8 Definisi Operasional.....	43
Tabel 4.1 Total Tepung komposit	48
Tabel 4.2 Nilai Gizi Roti Tawar per 100gr.....	49
Tabel 4.3 Nilai Hedonik Panelis Konsumen	53
Tabel 4.4 Harga Pokok Produksi.....	55