

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAKSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 LatarBelakang	1
1.2 IdentifikasiMasalah	5
1.3 PembatasanMasalah	5
1.4 PerumusanMasalah	5
1.5 TujuanPenelitian	
1.5.1 TujuanUmum	7
1.5.2 TujuanKhusus	7
1.6 ManfaatPenelitian	
1.6.1 ManfaatBagiPenulis	8
1.6.2 ManfaatBagiAhliGizi	8
1.6.3 ManfaatBagiIndustri	8
1.6.4 ManfaatBagiMasyarakat	8
BAB II TINJAU PUSTAKA	
2.1 KerangkaTeori	
2.1.1 Kimpul	9
1. KualitasBahan Yang Baik	11
2. SenyawaPembatas	13
3. PotensiKimpul	13
2.1.2 Roti	17
2.1.3 BahandanFungsiPenyusun Roti	
2.1.3.1 BahanUtama	
1. TepungTerigu	18
2.1.3.2 BahanPendukung	
1. Ragi	22
2. SusuBubuk	24
3. Garam	26
4. KuningTelur	27
5. Gula	28

6. Air	30
7. MentegaPutih	31
2.1.4 TepungKimpul	32
2.1.5 Pengeringan	34
2.1.6 Kadar Abu	35
2.1.7 DayaTerima	36
2.1.8 UjiOrganoleptik	39
2.1.9 Panelis	40
1. Panel Perseorangan	40
2. Panel Terbatas	40
3. Panel Terlatih	41
4. Panel AgakTerlatih	41
5. Panel TidakTerlatih	41
6. Panel Konsumen	41
2.1.10 UjiProximat	42
2.2 KerangkaKonsep	43
2.3 Hipotesis	44

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 TempatdanWaktuPenelitian	45
3.2 MetodePenelitian	45
3.3 Proses PembuatanTepungKimpul	46
3.4 Cara Membuatan Roti TepungKimpul	46
3.5 Parameter Pengamatan	48
3.5.1 MetodeAnalisaPregamatan	48
3.5.1.1 Kadar Air	48
3.5.1.2 Kadar Abu	49
3.5.1.3 DayaPengembangan Roti	49
3.5.1.4 UjiOrganoleptik	50
3.5.1.5 PenelitianKomposisiZatGizi	50
3.5.1.6 Pengolahan Data	50
3.6 TeknikPengambilanSampel	50
3.7 InstrumenPenelitian	
3.7.1 UjiOrganoleptikPadaPenelKonsumen	51
3.7.2 UjiOrganoleptikPada Panel AgakTerlatih	52
3.8 DefinisiOprasional	
1. TepungKimpul	53
2. MutuUjiOrganoleptik	

BAB IV HASIL PENELITIAN

4.1 Penelitian Pendahuluan dan Penelitian Utama	57
4.2 Hasil Uji Organoleptik Pada Panel Agak Terlatih dan Panelis Konsumen	58
4.3 Hasil Analisa Zat Gizi Pada Roti Tepung Kimpul	62

BAB V PEMBAHASAN

5.1 Tepung Kimpul	64
5.2 Roti Tepung Kimpul	65
5.3 Uji Organoleptik	65
1. Rasa	65
2. Warna	67
3. Aroma	67
4. Tektur	68
5.4 Tingkat Kesukaan	68
5.5 AnalisaZatGiziPada Roti TepungKimpul	69

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan	70
6.2 Saran	71

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN