

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	hlm
<b>ABSTRAKSI</b>	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b>	iii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI</b>	iv
<b>SURAT PERNYATAAN</b>	v
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	vi
<b>KATA PENGANTAR</b>	vii
<b>DAFTAR ISI</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL</b>	xiv
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xvi
<b>DAFTAR GRAFIK</b>	xvii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xx
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
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 Bagi Peneliti	5
1.6.2 Bagi Fakultas	5
1.6.3 Bagi Industri	5
1.6.4 Bagi Masyarakat	5
<b>BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
2.1 Deskripsi Teoritis	6
2.1.1 Ganyong	6
1. Pengertian	6
2. Jenis-jenis Ganyong	8

3. Manfaat	10
4. Tepung Ganyong	11
2.1.2 Kayu Manis	15
1. Pengertian	15
2. Manfaat	17
3. Komposisi Gizi	18
2.1.3 Roti	19
1. Pengertian	19
2. Bahan Baku dan Peranannya	22
a. TepungTerigu	23
b. Air	26
c. Garam	26
d. Lemak	27
e. Telur	29
f. Gula	30
g. Susu	31
h. Ragi	32
i. Bahan Tambahan	33
3. Syarat Mutu Roti	34
4. Metode Pembuatan Roti	34
a. Penyimpanan	35
b. Waktu Penyimpanan	37
c. Mikrobiologik	37
5. Proses Pembuatan Roti	38
6. Proses Pembuatan Roti Industri Rumah Tangga	42
2.1.4 Pengawetan Pangan	46
1. Pengertian	46
2. Tujuan Pengawetan	46
3. Jenis-jenis Pengawetan	47
2.1.5 Daya Terima	47
1. Rasa	48
2. Warna	49
3. Aroma	49
4. Tekstur	50
5. Macam-macam Uji Untuk Daya Terima	52
6. Kelebihan dan Kelemahan	53
7. Analisis Data	54
8. Masa Simpan	56
a. Pengertian	56
b. Faktor-faktor Mempengaruhi	57
c. Cara Menentukan Masa Simpan	57

2.2 Studi Penelitian Terkait	58
<b>A. KERANGKA BERFIKIR</b>	<b>73</b>
<b>B. KERANGKA KONSEP</b>	<b>74</b>
 <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	75
3.2 Bahan dan Alat	75
3.2.1 Bahan	75
3.2.2 Alat	76
3.2.3 Prosedur Pengembangan	77
1. Kajian Produk Acuan ( <i>Analisis</i> )	77
a. Roti Manis	77
3.3 Instrumen Penelitian	78
3.3.1 Variabel	78
1. Variable Independen	78
2. Variabel Dependen	78
3.3.2 Definisi Konseptual dan Operasional	78
1. Daya Terima	78
2. Zat Gizi	79
3. Masa Simpan	79
3.4 Jenis Penelitian	80
3.4.1 Rancangan Penelitian	80
1. Rancangan Acak Lengkap (RAL)	80
2. Penelitian Utama	81
3. Penelitian Daya Terima	83
a. Teknik Pengambilan Sampel	83
b. Uji Organoleptik	83
c. Uji Masa Simpan	84
d. Teknik Analisis Data	85
4. Penelitian Nilai Gizi	85
a. Kadar Air	86
b. Kadar Karbohidrat	86
c. Kadar Protein	87
d. Kadar Lemak	88
e. Kadar Abu	89
f. Kadar Serat Kasar	90
 <b>BAB IV HASIL</b>	
4.1. Deskripsi Data	91
4.1.1. Penelitian Pendahuluan	91
4.1.2. Penelitian Utama	92
4.1.3. Deskripsi Produk	93

4.2. Hasil Analisis Data	97
4.2.1. Penilaian Hedonik Pada Uji Organoleptik Pertama	97
1. Uji Hedonik Terhadap Warna Roti	97
2. Uji Hedonik Terhadap Tekstur Roti	99
3. Uji Hedonik Terhadap Aroma Roti	101
4. Uji Hedonik Terhadap Rasa Roti	103
5. Uji Hedonik Terhadap Kesukaan Roti	105
4.2.2. Penilaian Mutu Hedonik Pada Uji Organoleptik Pertama	107
1. Uji Mutu Hedonik Terhadap Tingkat Mutu Warna Roti	107
2. Uji Mutu Hedonik Terhadap Tingkat Mutu Tekstur	109
3. Uji Mutu Hedonik Terhadap Tingkat Mutu Aroma	111
4. Uji Mutu Hedonik Terhadap Tingkat Mutu Rasa	113
4.2.3. Penilaian Hedonik Pada Uji Organoleptik Kedua	115
1. Uji Hedonik Terhadap Warna Roti	115
2. Uji Hedonik Terhadap Aroma Roti	117
3. Uji Hedonik Terhadap Tekstur Roti	119
4. Uji Hedonik Terhadap Rasa Roti	121
5. Uji Hedonik Terhadap Kesukaan Roti	123
4.2.4. Penilaian Mutu Hedonik Pada Uji Organoleptik Kedua	125
1. Uji Mutu Hedonik Terhadap Tingkat Mutu Warna	125
2. Uji Mutu Hedonik Terhadap Tingkat Mutu Aroma	127
3. Uji Mutu Hedonik Terhadap Tingkat Mutu Tekstur	129
4. Uji Mutu Hedonik Terhadap Tingkat Mutu Rasa	131
4.2.5. Analisis Uji Masa Simpan	133
1. Sampel T0	133
2. Sampel T1	134
3. Sampel T2	134
4. Sampel T3	135
4.2.6. Analisis Zat Gizi	136

## **BAB V PEMBAHASAN**

5.1. Penelitian Utama	137
5.2. Deskripsi Produk	138
5.3. Penelitian Organoleptik	139
5.3.1. Penelitian Pertama	139
5.3.2. Penelitian Kedua	143
5.4. Penelitian Masa Simpan	146
5.5. Komposisi Zat Gizi Roti Ganyong Kayu Manis	147
5.5.1. Kadar Air	148
5.5.2. Kadar Abu	148
5.5.3. Kadar Protein	148
5.5.4. Kadar Lemak	149
5.5.5. Kadar Karbohidrat	149
5.5.6. Kadar Energi	150
5.5.7. Kadar Serat Kasar	150
5.6. Faktor-faktor Kendala Dalam Penelitian	150

## **BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN**

6.1. Kesimpulan	154
6.2. Saran	155

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**