

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoritik	7
2.1.1 Roti Canai	7
2.1.2 Ubi Jalar Putih	29
2.1.3 Substitusi Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Roti Canai	34
2.1.4 Daya Terima Konsumen	35
2.2 Kerangka Pemikiran	37
2.3 Hipotesis Penelitian	38
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	39
3.2 Metode Penelitian	39
3.3 Variabel Penelitian	39
3.4 Definisi Operasional	40
3.5 Desain Penelitian	42
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	43
3.7 Prosedur Penelitian	43
3.8 Instrumen Penelitian	65
3.9 Teknik Pengambilan Data	67
3.10 Teknik Analisis Data	67
3.11 Hipotesis Statistik	68

BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian	70
4.1.1 Formula Terbaik	70
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Roti Canai Substitusi Ubi Jalar Putih	71
4.2 Pembahasan	79
4.3 Kelemahan Penelitian	81
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	82
5.2 Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN	87

DAFTAR TABEL

		Halaman	
Tabel	2.1	Syarat Mutu SNI Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan	10
Tabel	2.2	Syarat Mutu SNI Susu Bubuk	12
Tabel	2.3	Syarat Mutu SNI Garam Beryodium	14
Tabel	2.4	Syarat Mutu SNI Minyak Goreng	19
Tabel	2.5	Syarat Mutu SNI Telur Ayam Untuk Dikonsumsi	21
Tabel	2.6	Klasifikasi Tanaman Ubi Jalar Putih Dalam Sistematika (Taksonomi Tumbuhan)	29
Tabel	2.7	Kandungan Gizi Ubi Jalar Setiap 100 gram Bahan yang Dapat Dikonsumsi	31
Tabel	2.8	Spesifikasi Persyaratan Khusus Mutu Ubi Jalar Putih	33
Tabel	3.1	Desain Penelitian Roti Canai Substitusi Ubi Jalar Putih	42
Tabel	3.2	Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Roti Canai Substitusi Ubi Jalar Putih	45
Tabel	3.3	Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Roti Canai Substitusi Ubi Jalar Putih	46
Tabel	3.4	Formulasi Uji Coba Ke-1 Roti Canai (Formulasi Kontrol Roti Canai)	50
Tabel	3.5	Formulasi Uji Coba Ke-2 Roti Canai (Formulasi Kontrol Roti Canai)	52
Tabel	3.6	Formulasi Uji Coba Ke-3 Roti Canai Substitusi 20% Ubi Jalar Putih	54
Tabel	3.7	Formulasi Uji Coba Ke-4 Roti Canai Substitusi 40% Ubi Jalar Putih	55
Tabel	3.8	Formulasi Uji Coba Ke-5 Roti Canai Substitusi 60% Ubi Jalar Putih	57
Tabel	3.9	Formulasi Uji Coba Ke-6 Roti Canai Substitusi 60% Ubi Jalar Putih	58

Tabel	3.10	Formulasi Uji Coba Ke-7 Roti Canai Substitusi 40% Ubi Jalar Putih	60
Tabel	3.11	Formulasi Uji Coba Ke-8 Roti Canai Substitusi 20% Ubi Jalar Putih (Formulasi Terbaik)	61
Tabel	3.12	Formulasi Uji Coba Keseluruhan Roti Canai Substitusi Ubi Jalar Putih	63
Tabel	3.13	Instrumen Penilaian Validitas Untuk Uji Hedonik	65
Tabel	3.14	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Canai Substitusi Ubi Jalar Putih	66
Tabel	4.1	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	72
Tabel	4.2	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	73
Tabel	4.3	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	74
Tabel	4.4	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	75
Tabel	4.5	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	76
Tabel	4.6	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	77
Tabel	4.7	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	78
Tabel	4.8	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	79

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Minyak Samin	16
Gambar 2.2 <i>Roombutter</i>	16
Gambar 2.3 Korsvet Jenis <i>Shortening Pastry</i>	17
Gambar 2.4 Bagan Proses Pembuatan Roti Canai	28
Gambar 2.5 Ubi Jalar Putih	30
Gambar 3.1 Hasil Uji Coba Ke-1 Formulasi Kontrol Roti Canai	51
Gambar 3.2 Hasil Uji Coba Ke-2 Formulasi Kontrol Roti Canai Sebagai Resep Standar	53
Gambar 3.3 Proses Pembuatan Ubi Jalar Putih Sebagai Bahan Substitusi	54
Gambar 3.4 Hasil Uji Coba Ke-5 Roti Canai Substitusi 60% Ubi Jalar Putih dan Air Berpengaruh Pada Hasil yang Diperoleh	58
Gambar 3.5 Hasil Uji Coba Ke-6 Roti Canai Substitusi 60% Ubi Jalar Putih	59
Gambar 3.6 Hasil Uji Coba Ke-7 Roti Canai Substitusi 40% Ubi Jalar Putih	61
Gambar 3.7 Hasil Uji Coba Ke-8 Formulasi Terbaik Pada Pembuatan Roti Canai Substitusi 20% Ubi Jalar Putih	62
Gambar 3.8 Proses Pembuatan Roti Canai Substitusi Ubi Jalar Putih	64

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Skema Proses Pembuatan Roti Canai	87
Lampiran 2 Lembar Penilaian Uji validasi Dosen Ahli	88
Lampiran 3 Tabel Hasil Uji Validasi Substitusi Ubi Jalar Putih Pada Pembuatan Roti Canai	89
Lampiran 4 Hasil Penilaian Validitas Dosen Ahli Terhadap Produk Roti Canai Substitusi Ubi Jalar Putih	90
Lampiran 5 Foto Panelis Uji Organoleptik	92
Lampiran 6 Uji Friedman	93
Lampiran 7 Tabel Chi Kuadrat	94
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	95
Lampiran 9 Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	99
Lampiran 10 Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	103
Lampiran 11 Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	107
Lampiran 12 Desain Kemasan Produk Roti Canai Substitusi Ubi Jalar Putih	111
Lampiran 13 <i>Food Cost</i> Roti Canai Substitusi Ubi Jalar Putih	112