

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH,
UBI JALAR MERAH, DAN UBI JALAR MADU PADA
PEMBUATAN *TANGZHONG* TERHADAP KUALITAS
*JAPANESE MILK BREAD***



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**ANDRI SURYAPRAJA
1514618046**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

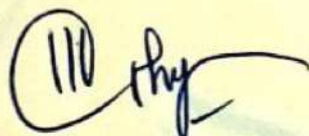
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Merah,
dan Ubi Jalar Madu Pada Pembuatan *Tangzhong* Terhadap
Kualitas *Japanese Milk Bread*
Penyusun : Andri Suryapraja
NIM : 1514618046
Tanggal Ujian : 8 Agustus 2023

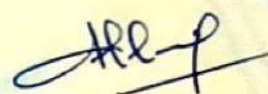
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Pembimbing II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



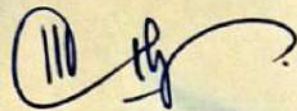
Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Merah,
dan Ubi Jalar Madu Pada Pembuatan *Tangzhong* Terhadap
Kualitas *Japanese Milk Bread*
Penyusun : Andri Suryapraja
NIM : 1514618046

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Pembimbing II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

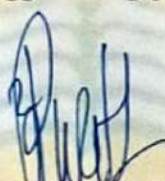
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



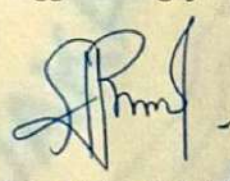
Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

Anggota Penguji I,



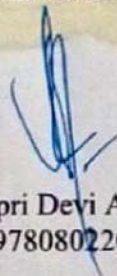
Dr.Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

Anggota Penguji II,



Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si
NIP. 197904152005012004

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP. 197808022005022001

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Agustus 2023

Yang membuat,



Andri Suryapraja

No. Reg. 1514618046



Memorandum dan
Memantapkan Bangsa

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Andri Suryapraja
NIM : 1514618046
Fakultas/Prodi : FT/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : andri.praja1@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

Yang berjudul :

Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Merah dan Ubi Jalar Madu Pada Pembuatan *Tangzhong* Terhadap Kualitas *Japanese Milk Bread*

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 30 Agustus 2023

Penulis

(Andri Suryapraja)

KATA PENGANTAR

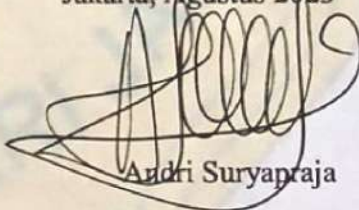
Puji, dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga atas ridha-Nya dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Adapun judul dari skripsi ini adalah "Pengaruh Penggunaan Tepung Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Merah, dan Ubi Jalar Madu Pada Pembuatan *Tangzhong* Terhadap Kualitas *Japanese Milk Bread*". Skripsi ini diajukan untuk memenuhi syarat melakukan penulisan skripsi pada Universitas Negeri Jakarta untuk memperoleh gelar sarjana.

Pada kesempatan ini, penulis hendak menyampaikan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan pada penulisan skripsi ini. Ucapan terimakasih ini penulis tujukan untuk:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koorprodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku Pembimbing Akademik dan Dosen Pembimbing dua yang telah membimbing penulisan skripsi ini dari awal hingga selesai.
3. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing satu yang telah membimbing penulisan skripsi ini dari awal hingga selesai.
4. Seluruh Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Seluruh staff dan laboran Prodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta .

Penulis juga ingin mengucapkan terimakasih banyak atas doa dan dukungan dari kedua orang tua, Ade Romlah dan Heri Permadi (alm.). Serta dukungan dan motivasi dari Mansuri, Anggita, keluarga, dan para sahabat yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Jakarta, Agustus 2023



Andri Suryaputra

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR PUTIH, UBI JALAR MERAH, DAN UBI JALAR MADU PADA PEMBUATAN *TANGZHONG* TERHADAP KUALITAS *JAPANESE MILK BREAD*

ANDRI SURYAPRAJA

Pembimbing: Cucu Cahyana dan Mutiara Dahlia

ABSTRAK

Tujuan dilakukan penelitian adalah untuk menganalisis pengaruh penggunaan tepung ubi jalar putih, ubi jalar merah, dan ubi jalar madu pada pembuatan *tangzhong* terhadap kualitas *Japanese milk bread*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Patiseri Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yang diawali dengan uji fisik dengan mengukur volume roti, tinggi roti, lebar roti, dan berat roti, yang dilanjutkan dengan uji organoleptik kepada 45 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah lulus mata kuliah pengolahan roti lanjutan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk hasil uji hipotesis dengan uji *Kruskall Wallis* dengan taraf signifikasnsi α (0,05) menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penggunaan tepung ubi jalar putih, ubi jalar merah, dan ubi jalar madu pada pembuatan *tangzhong* terhadap kualitas *Japanese milk bread*, kecuali pada aspek warna remah. Berdasarkan hasil uji *Tuckey's* menunjukkan bahwa *Japanese milk bread* yang menggunakan *tangzhong* ubi jalar putih, dan ubi jalar merah memiliki kualitas lebih baik dibandingkan dengan yang menggunakan *tangzhong* ubi jalar madu. Kesimpulan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *Japanese milk bread* yang menggunakan *tangzhong* ubi jalar putih merupakan formula terbaik, karena berdasarkan hasil uji fisik memiliki keunggulan pada aspek tinggi, lebar, dan berat roti, sedangkan uji organoleptik pada aspek warna remah.

Kata kunci: *Japanese milk bread*, *Tangzhong*, Ubi jalar

EFFECT OF USING WHITE SWEET POTATO FLOUR, RED SWEET POTATO AND HONEY SWEET POTATO INI TANGZHONG PRODUCTION ON THE QUALITY OF JAPANESE MILK BREAD

ANDRI SURYAPRAJA

Supervisor: Cucu Cahyana and Mutiara Dahlia

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the effect of using white sweet potato flour, red sweet potato, and honey sweet potato in the manufacture of tangzhong on the quality of Japanese milk bread. This research was conducted at the Bread and Patiseri Processing Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The method used in this study was an experimental method that began with a physical test by measuring bread volume, bread height, bread width, and bread weight, followed by organoleptic tests on 45 semi-trained panelists, namely Culinary Education Study Program students who had passed the advanced bread processing course. The results showed that the results of hypothesis testing with the Kruskal Wallis test with a significance level of α (0.05) showed that there was no effect of using white sweet potato flour, red sweet potato, and honey sweet potato in making tangzhong on the quality of Japanese milk bread, except on the aspect of crumb color. Based on the results of the Tuckey's test, it showed that Japanese milk bread using white sweet potato tangzhong and red sweet potato had better quality than that using honey sweet potato tangzhong. The conclusion of this study shows that Japanese milk bread using white sweet potato tangzhong is the best formula, because based on the results of physical tests it has advantages in the aspects of height, width and weight of bread, while organoleptic tests in the aspect of crumb color.

Keywords: Japanese milk bread, Tangzhong, Sweet Potato

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I 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	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Kualitas <i>Japanese Milk Bread</i>	6
2.1.2 Pemanfaatan Ubi Jalar pada Produk Bakery	19
2.1.3 <i>Tangzhong</i> Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Madu dan Ubi Jalar Merah	19
2.1.4 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan <i>Tangzhong</i> Ubi Jalar	22
2.2 Penelitian yang Relevan	22
2.3 Kerangka Pemikiran	24
2.4 Hipotesis Penelitian	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	27
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	27
3.3 Definisi Operasional	27
3.3.1 <i>Tangzhong</i> dengan Penggunaan Tepung Ubi Jalar	28
3.3.2 Jenis Tepung Ubi Jalar pada Pembuatan <i>Tangzhong</i>	28
3.3.3 Kualitas <i>Japanese Milk Bread</i> dengan <i>Tangzhong</i> Ubi Jalar	28
3.3.4 Uji Kualitas Fisik	31
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	31
3.4.1 Kajian Pustaka	32

3.4.2	Penelitian Pendahuluan	33
3.4.3	Penelitian Lanjutan	37
3.5	Instrumen Penelitian	47
3.5.1	Penilaian Subjektif	47
3.5.2	Penilaian Objektif	48
3.6	Teknik Pengumpulan Data	49
3.7	Teknik Analisis Data	49
3.8	Hipotesis Statistik	50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		52
4.1	Deskripsi Data	52
4.1.1	Hasil Uji Validitas	52
4.1.2	Hasil Uji Organoleptik	64
4.1.3	Hasil Uji Fisik	76
4.2	Pengujian Hipotesis	80
4.2.1	Aspek Volume	81
4.2.2	Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas	81
4.2.3	Aspek Kerak Roti	81
4.2.4	Aspek Karakter Kulit	82
4.2.5	Aspek Aroma Susu	82
4.2.6	Aspek Aroma Ubi Jalar	82
4.2.7	Aspek Warna Remah	83
4.2.8	Aspek Pori-Pori Remah	83
4.2.9	Aspek Tekstur Remah	84
4.2.10	Aspek Tekstur Ketika Dirasakan	84
4.2.11	Aspek Rasa	85
4.2.12	Aspek Kualitas Pengunyahan	85
4.3	Pembahasan Hasil Penelitian	85
4.3.1	Hasil Uji Fisik	85
4.3.2	Hasil Uji Organoleptik	86
4.4	Kelemahan Penelitian	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		90
5.1	Kesimpulan	90
5.2	Saran	91
DAFTAR PUSTAKA		92
LAMPIRAN		95
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		152

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 3.1.	Rancangan Penelitian Penambahan Tangzhong Ubi Jalar Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread	32
Tabel 3.2.	Alat-alat yang digunakan pada pembuatan Japanese milk bread	33
Tabel 3.3.	Bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan Japanese milk bread	34
Tabel 3.4.	Komposisi Formula Uji Coba 1 Produk Kontrol	35
Tabel 3.5.	Hasil Analisis Uji Coba 1 Produk Kontrol	35
Tabel 3.6.	Komposisi Formula Uji Coba 2 Produk Kontrol	36
Tabel 3.7.	Hasil Analisis Uji Coba 2 Produk Kontrol	37
Tabel 3.8.	Komposisi Formula Uji Coba 1	38
Tabel 3.9.	Hasil Analisis Uji Coba 1	38
Tabel 3.10.	Komposisi Formula Uji Coba 1	39
Tabel 3.11.	Hasil Analisis Uji Coba 1	39
Tabel 3.12.	Komposisi Formula Uji Coba 1	39
Tabel 3.13.	Hasil Analisis Uji Coba 1	39
Tabel 3.14.	Komposisi Formula Uji Coba 2	40
Tabel 3.15.	Hasil Analisis Uji Coba 2	40
Tabel 3.16.	Komposisi Formula Uji Coba 2	41
Tabel 3.17.	Hasil Analisis Uji Coba 2	42
Tabel 3.18.	Komposisi Formula Uji Coba 2	42
Tabel 3.19.	Hasil Analisis Uji Coba 2	43
Tabel 3.20.	Komposisi Formula Uji Coba 3	44
Tabel 3.21.	Hasil Analisis Uji Coba 3	44
Tabel 3.22.	Komposisi Formula Uji Coba 3	45
Tabel 3.23.	Hasil Analisis Uji Coba 3	45
Tabel 3.24.	Komposisi Formula Uji Coba 3	46
Tabel 3.25.	Hasil Analisis Uji Coba 3	46
Tabel 3.26.	Instrumen Penilaian	47
Tabel 4. 1.	Hasil Uji Validitas Aspek Volume	53
Tabel 4. 2.	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas	54
Tabel 4. 3.	Hasil Uji Validitas Aspek Kerak Roti	55
Tabel 4. 4.	Hasil Uji Validitas Aspek Karakter Kulit	56
Tabel 4. 5.	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Susu	57
Tabel 4. 6.	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Ubi Jalar	58
Tabel 4. 7.	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Remah	59
Tabel 4. 8.	Hasil Uji Validitas Aspek Pori-Pori Remah	60
Tabel 4. 9.	Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur Remah	61
Tabel 4. 10.	Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur Ketika Dirasakan	62
Tabel 4. 11.	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa	63
Tabel 4. 12.	Hasil Uji Validitas Aspek Kualitas Pengunyahan	64
Tabel 4. 13.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Volume	65
Tabel 4. 14.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kulit Roti Bagian Atas	66

Tabel 4. 15.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerak Roti	67
Tabel 4. 16.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Karakter Kulit	68
Tabel 4. 17.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Susu	69
Tabel 4. 18.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Ubi Jalar	70
Tabel 4. 19.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Remah	71
Tabel 4. 20.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori-Pori Remah	72
Tabel 4. 21.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Remah	73
Tabel 4. 22.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Ketika Dirasakan	74
Tabel 4. 23.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	75
Tabel 4. 24.	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kualitas Pengunyahan	76
Tabel 4. 25.	Hasil Uji ANOVA Single Factor	77
Tabel 4. 26.	Hasil Uji ANOVA Single Factor	78
Tabel 4. 27.	Hasil Uji ANOVA Single Factor	79
Tabel 4. 28.	Hasil Uji ANOVA Single Factor	80
Tabel 4. 29.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Volume	81
Tabel 4. 30.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kulit Roti Bagian Atas	81
Tabel 4. 31.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerak Roti	81
Tabel 4. 32.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakter Kulit	82
Tabel 4. 33.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Susu	82
Tabel 4. 34.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Ubi Jalar	82
Tabel 4. 35.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah	83
Tabel 4. 36.	Hasil Uji Tuckey's Aspek Warna Remah	83
Tabel 4. 37.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori-Pori Remah	84
Tabel 4. 38.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Remah	84
Tabel 4. 39.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Ketika Dirasakan	84
Tabel 4.40.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	85
Tabel 4.41.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kualitas Pengunyahan	85



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 4.1.	Diagram Hasil Pengukuran Tinggi <i>Japanese Milk Bread</i>	77
Gambar 4.2.	Diagram Hasil Pengukuran Lebar <i>Japanese Milk Bread</i>	78
Gambar 4.3.	Diagram Hasil Pengukuran Volume <i>Japanese Milk Bread</i>	79
Gambar 4.4.	Diagram Hasil Pengukuran Volume <i>Japanese Milk Bread</i>	80



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1.	Lembar Validasi	95
Lampiran 2.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Volume	119
Lampiran 3.	Hasil Uji Hipotesis Volume	120
Lampiran 4.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas	121
Lampiran 5.	Hasil Uji Hipotesis Warna Kulit Roti Bagian Atas	122
Lampiran 6.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Kerak Roti	123
Lampiran 7.	Hasil Uji Hipotesis Kerak Roti	124
Lampiran 8.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Karakter Kulit	125
Lampiran 9.	Hasil Uji Hipotesis Karakter Kulit	126
Lampiran 10.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Aroma Susu	127
Lampiran 11.	Hasil Uji Hipotesis Aroma Susu	128
Lampiran 12.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Aroma Ubi Jalar	129
Lampiran 13.	Hasil Uji Hipotesis Aroma Ubi Jalar	130
Lampiran 14.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Warna Remah	131
Lampiran 15.	Hasil Uji Hipotesis Warna Remah	132
Lampiran 16.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Pori-Pori Remah	135
Lampiran 17.	Hasil Uji Hipotesis Pori-Pori Remah	136
Lampiran 18.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Tekstur Remah	137
Lampiran 19.	Hasil Uji Hipotesis Tekstur Remah	138
Lampiran 20.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Tekstur Ketika Dirasakan	139
Lampiran 21.	Hasil Uji Hipotesis Tekstur Ketika Dirasakan	140
Lampiran 22.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Rasa	141
Lampiran 23.	Hasil Uji Hipotesis Rasa	142
Lampiran 24.	Hasil Perhitungan Keseluruhan Pada Aspek Kualitas Pengunyahan	143
Lampiran 25.	Hasil Uji Hipotesis Kualitas Pengunyahan	144
Lampiran 26.	Hasil Data Uji Fisik Tinggi Roti	145
Lampiran 27.	Hasil Data Uji Fisik Lebar Roti	146
Lampiran 28.	Hasil Data Uji Fisik Volume Roti	147
Lampiran 29.	Hasil Data Uji Fisik Berat Roti	148
Lampiran 30.	Hasil Pengamatan Japanese Milk Bread	149
Lampiran 31.	Bahan Yang Digunakan	150
Lampiran 32.	Kemasan dan Label	151