

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
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	6
2.1 Kajian Teoritik	6
2.1.1 Kualitas <i>Japanese Milk Bread</i>	6
2.1.2 <i>Japanese Milk Bread</i>	11
2.1.3 Waktu Fermentasi Akhir (<i>Final Proofing</i>)	26
2.2 Kerangka Pemikiran	27
2.3 Hipotesis Penelitian	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	30
3.2 Metode Penelitian	30
3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	30
3.4 Variabel Penelitian	31
3.5 Definisi Operasional	32
3.6 Desain Penelitian	34
3.7 Prosedur Penelitian	35
3.7.1 Kajian Pustaka	35
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	35
3.8 Penelitian Lanjutan	56
3.9 Teknik Pengambilan Data	56
3.10 Instrumen Penelitian	56
3.10.1 Penilaian Subjektif	57
3.10.2 Penilaian Objektif	59

3.11	Hipotesis Statistik	60
3.12	Teknik Analisis Data	61
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	63
4.1	Hasil Penelitian	63
4.1.1	Hasil Uji Validitas	64
4.1.2	Hasil Panelis Aspek Bentuk <i>Japanese Milk Bread</i>	72
4.1.3	Hasil Panelis Aspek Warna Kulit <i>Japanese Milk Bread</i>	74
4.1.4	Hasil Panelis Aspek Karakteristik Kulit <i>Japanese Milk Bread</i>	76
4.1.5	Hasil Panelis Aspek Pori <i>Japanese Milk Bread</i>	78
4.1.6	Hasil Panelis Aspek Warna Remah <i>Japanese Milk Bread</i>	80
4.1.7	Hasil Panelis Aspek Tekstur <i>Japanese Milk Bread</i>	82
4.1.8	Hasil Panelis Aspek Rasa <i>Japanese Milk Bread</i>	84
4.1.9	Hasil Panelis Aspek Aroma <i>Japanese Milk Bread</i>	86
4.2	Hasil Penelitian Objektif	88
4.2.1	Hasil Pengukuran Volume <i>Japanese Milk Bread</i>	88
4.2.2	Hasil Pengukuran Dimensi Tinggi <i>Japanese Milk Bread</i>	89
4.2.3	Hasil Pengamatan Pori <i>Japanese Milk Bread</i>	90
4.3	Pembahasan	91
4.4	Kelemahan Penelitian	96
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	97
5.1	Kesimpulan	97
5.2	Saran	98
	DAFTAR PUSTAKA	99
	LAMPIRAN	100

DAFTAR GAMBAR

	Halaman	
Gambar 3.1	Bagan Alur Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	42
Gambar 3.2	Uji Coba 1 Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	44
Gambar 3.3	Uji Coba 2 Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	46
Gambar 3.4	Uji Coba 3 Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	48
Gambar 3.5	Uji Coba 4 Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	50
Gambar 3.6	Uji Coba 5 Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	52
Gambar 4.1	Grafik Rata-rata Hasil Pengukuran Volume <i>Japanese Milk Bread</i>	89
Gambar 4.2	Grafik Rata-rata Hasil Pengukuran Tinggi <i>Japanese Milk Bread</i>	90



DAFTAR TABEL

	Halaman	
Tabel 3.1	Desain Penelitian Perbedaan Waktu Fermentasi Akhir (<i>Final Proofing</i>) Pada <i>Japanese Milk Bread</i>	34
Tabel 3.2	Alat-alat Yang Digunakan Dalam Proses Persiapan	36
Tabel 3.3	Alat-alat Yang Digunakan Dalam Proses Pengolahan	37
Tabel 3.4	Bahan Yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	37
Tabel 3.5	Formula Uji Coba <i>Japanese Milk Bread</i> ke 1	43
Tabel 3.6	Hasil Uji Coba ke 1 <i>Japanese Milk Bread</i>	44
Tabel 3.7	Formula Uji Coba <i>Japanese Milk Bread</i> ke 2	45
Tabel 3.8	Hasil Uji Coba ke 2 <i>Japanese Milk Bread</i>	46
Tabel 3.9	Formula Uji Coba <i>Japanese Milk Bread</i> ke 3	47
Tabel 3.10	Hasil Uji Coba ke 3 <i>Japanese Milk Bread</i>	48
Tabel 3.11	Formula Uji Coba <i>Japanese Milk Bread</i> ke 4	49
Tabel 3.12	Hasil Uji Coba ke 4 <i>Japanese Milk Bread</i>	50
Tabel 3.13	Formula Uji Coba <i>Japanese Milk Bread</i> ke 5	51
Tabel 3.14	Hasil Uji Coba ke 5 <i>Japanese Milk Bread</i>	52
Tabel 3.15	Formula Uji Coba <i>Japanese Milk Bread</i> Dengan Lama Fermentasi Akhir 40, 50, 60, 70, 80, dan 90 Menit	53
Tabel 3.16	Hasil Uji Coba <i>Japanese Milk Bread</i> Dengan Lama Fermentasi Akhir 40, 50, 60, 70, 80, dan 90 Menit	53
Tabel 3.17	Instrumen Penilaian	58
Tabel 4.1	Data Hasil Uji Validasi Aspek Bentuk	64
Tabel 4.2	Data Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kulit	65
Tabel 4.3	Data Hasil Uji Validasi Aspek Karakteristik Kulit	66
Tabel 4.4	Data Hasil Uji Validasi Aspek Pori	67
Tabel 4.5	Data Hasil Uji Validasi Aspek Warna Remah	68
Tabel 4.6	Data Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	69
Tabel 4.7	Data Hasil Uji Validasi Aspek Rasa	70
Tabel 4.8	Data Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	71
Tabel 4.9	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Bentuk	72
Tabel 4.10	Hasil Uji Hipotesis Aspek Bentuk	73
Tabel 4.11	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Kulit	74
Tabel 4.12	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit	75
Tabel 4.13	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Karakteristik Kulit	76
Tabel 4.14	Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakteristik Kulit	77
Tabel 4.15	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori	78
Tabel 4.16	Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori	79
Tabel 4.17	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Remah	80
Tabel 4.18	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah	81
Tabel 4.19	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	82

Tabel 4.20	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	83
Tabel 4.21	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	84
Tabel 4.22	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa	85
Tabel 4.23	Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	86
Tabel 4.24	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma	87
Tabel 4.25	Hasil Uji Analisis Fisik <i>Japanese Milk Bread</i> Waktu Fermentasi Akhir 50, 60, dan 70 Menit	88
Tabel 4.26	Hasil Perhitungan Anova <i>Single Factor</i> Aspek Volume	89
Tabel 4.27	Hasil Perhitungan Anova <i>Single Factor</i> Aspek Tinggi	90
Tabel 4.28	Hasil Pengamatan Pori <i>Japanese Milk Bread</i> Waktu Fermentasi Akhir 50, 60, dan 70 Menit	91



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman	
Lampiran 1	Lembar Uji Kualitas 50 menit	102
Lampiran 2	Lembar Uji Kualitas 60 menit	104
Lampiran 3	Lembar Uji Kualitas 70 menit	106
Lampiran 4	Lembar Uji Validasi	108
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Bentuk	110
Lampiran 6	Hasil Uji Hipotesis Aspek Bentuk Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (<i>Final Proofing</i>) Terhadap Kualitas Organoleptik <i>Japanese Milk Bread</i>	111
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Kulit	112
Lampiran 8	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (<i>Final Proofing</i>) Terhadap Kualitas Organoleptik <i>Japanese Milk Bread</i>	113
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Karakteristik Kulit	114
Lampiran 10	Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakteristik Kulit Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (<i>Final Proofing</i>) Terhadap Kualitas Organoleptik <i>Japanese Milk Bread</i>	115
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Pori	116
Lampiran 12	Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (<i>Final Proofing</i>) Terhadap Kualitas Organoleptik <i>Japanese Milk Bread</i>	117
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Remah	118
Lampiran 14	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (<i>Final Proofing</i>) Terhadap Kualitas Organoleptik <i>Japanese Milk Bread</i>	119
Lampiran 15	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Tekstur	120
Lampiran 16	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (<i>Final Proofing</i>) Terhadap Kualitas Organoleptik <i>Japanese Milk Bread</i>	121
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Rasa	122
Lampiran 18	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (<i>Final Proofing</i>) Terhadap Kualitas Organoleptik <i>Japanese Milk Bread</i>	123
Lampiran 19	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Aroma	124
Lampiran 20	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (<i>Final Proofing</i>) Terhadap Kualitas Organoleptik <i>Japanese Milk Bread</i>	125

Lampiran 21	Pengukuran Volume <i>Japanese Milk Bread</i> Waktu Fermentasi Akhir 50, 60, dan 70 Menit	126
Lampiran 22	Hasil Perhitungan Volume <i>Japanese Milk Bread</i> Waktu Fermentasi Akhir 50, 60, dan 70 Menit	127
Lampiran 23	Pengukuran Tinggi <i>Japanese Milk Bread</i> Waktu Fermentasi Akhir 50, 60, dan 70 Menit	128
Lampiran 24	Hasil Perhitungan Tinggi <i>Japanese Milk Bread</i> Waktu Fermentasi Akhir 50, 60, dan 70 Menit	129
Lampiran 25	Pengamatan Pori <i>Japanese Milk Bread</i> Waktu Fermentasi Akhir 50 Menit	130
Lampiran 26	Pengamatan Pori <i>Japanese Milk Bread</i> Waktu Fermentasi Akhir 60 Menit	131
Lampiran 27	Pengamatan Pori <i>Japanese Milk Bread</i> Waktu Fermentasi Akhir 70 Menit	132
Lampiran 28	Tabel <i>Chi Square</i>	133
Lampiran 39	Foto Panelis Saat Pengambilan Data	134
Lampiran 30	Label Kemasan <i>Japanese Milk Bread</i>	135

