

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN SARI KEDELAI (*Glycine max L.*)
PADA PEMBUATAN JAPANESE MILK BREAD TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



Intelligentia - Dignitas

**ARIIJ NISRIANA HIDAYAT
1514618018**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Mendapatkan Gelar Sarjana Pendidikan**

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

2025

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Sari Kedelai (*Glycine max L*) pada Pembuatan Japanese Milk Bread Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Ariij Nisriana Hidayat

NIM : 1514618018

Tanggal Ujian : 17 Juni 2025

Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing 2



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengaruh Penggunaan Sari Kedelai (*Glycine max L*) pada Pembuatan Japanese Milk Bread Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Ariij Nisriana Hidayat

NIM : 1514618018

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Pembimbing 2



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP. 197101232001121001



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc
NIP. 197409142001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022000



Dr. Guspri Devi Artanti
NIP. 197808022005022000



Dra. Mariani, M.Si
196103291988112000

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

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 di publikasikan, 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 norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 17 Juni 2025

Yang Membuat Pernyataan



Ariij Nisriana Hidayat

NIM. 151461808



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, DAN TEKNOLOGI
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 : Ariij Nisriana Hidayat
NIM : 1514618018
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : ariij.hidayat@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 Sari Kedelai (*Glycine max L*) pada pembuatan *Japanese Milk Bread* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

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, 17 Juli 2025
Penulis,

(Ariij Nisriana Hidayat)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis sampaikan kepada Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “Pengaruh Penggunaan Sari Kedelai (*Glycine max L*) pada pembuatan Japanese Milk Bread Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen” dengan tujuan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan bagi mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari banyak pihak, Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, Apt., M.Si. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga dan Penasehat Akademik Pendidikan Tata Boga 2018.
3. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si dan Dr. Cucu Cahyana, M.Sc, selaku Dosen Pembimbing yang telah dengan sabar dan telah menyempatkan waktunya untuk memberikan bimbingan, motivasi, dan saran yang sangat baik dalam penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
5. Seluruh staff Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membantu dalam kegiatan administrasi dan praktikum selama proses pembuatan skripsi.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada kedua orang tua, Bapak Hidayat dan Ibu Yuni Purwandari tercinta yang telah memberikan dukungan secara moril dan materil. Terima kasih kepada para sahabat yang selalu ada dan memberikan semangat dan motivasi dikala penulis membutuhkan bantuan. Dan tidak lupa kepada pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas nasihat, dukungan, dan bantuan dalam proses penulisan skripsi ini.

Penulis sadar dalam penyusunan skripsi ini tidak luput dari kesalahan dan jauh dari kata sempurna karena keterbatasan penulis dalam pengetahuan, pengalaman, dan penulisan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran guna kesempurnaan skripsi ini dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 17 Juni 2025

Penulis



Ariij Nisriana Hidayat

PENGARUH PENGGUNAAN SARI KEDELAI (*GLYCINE MAX L.*) PADA PEMBUATAN JAPANESE MILK BREAD TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

ARIJ NISRIANA HIDAYAT

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si, dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

ABSTRAK

Japanese Milk Bread merupakan jenis roti yang dikenal karena teksturnya yang lembut dan empuk, biasanya menggunakan susu sapi sebagai bahan utama. Namun, meningkatnya kebutuhan akan produk bebas laktosa dan alternatif nabati mendorong inovasi dalam pembuatannya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan sari kedelai sebagai pengganti susu sapi terhadap kualitas fisik (volume dan tinggi) serta daya terima konsumen terhadap Japanese Milk Bread. Roti dibuat dengan tiga konsentrasi sari kedelai yang berbeda berdasarkan perbandingan kedelai dan air, yaitu 1:8, 1:10, dan 1:12. Uji fisik dilakukan menggunakan metode *seed displacement* untuk volume dan pengukuran tinggi roti. Sementara itu, daya terima konsumen diuji melalui uji organoleptik oleh 30 panelis agak terlatih dari Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan sari kedelai berpengaruh terhadap volume, tinggi, serta karakteristik sensorik roti. Konsentrasi sari kedelai dengan perbandingan 1:12 memberikan hasil terbaik dalam aspek keseimbangan kualitas fisik dan tingkat kesukaan konsumen. Penelitian ini mendukung potensi sari kedelai sebagai alternatif susu sapi dalam industri bakery, khususnya untuk produk yang ramah terhadap konsumen dengan intoleransi laktosa.

Kata Kunci : Sari Kedelai, Japanese Milk Bread, Kualitas Fisik, Daya Terima Konsumen

**THE EFFECT OF SOY MILK (GLYCINE MAX L.)
UTILIZATION IN THE PRODUCTION OF JAPANESE MILK
BREAD ON PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER
ACCEPTABILITY**

ARIIJ NISRIANA HIDAYAT

Supervisors : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si, dan Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

ABSTRACT

Japanese Milk Bread is a type of bread renowned for its soft and fluffy texture, traditionally made using cow's milk as a primary ingredient. However, the increasing demand for lactose-free and plant-based alternatives has driven innovation in its formulation. This study aims to analyze the effect of substituting cow's milk with soy milk on the physical qualities (volume and height) and consumer acceptability of Japanese Milk Bread. The bread was prepared using three different soy milk concentrations based on soybean-to-water ratios of 1:8, 1:10, and 1:12. Physical evaluation was conducted using the seed displacement method to measure volume and direct measurement for bread height. Consumer acceptability was assessed through organoleptic testing by 30 semi-trained panelists from the Culinary Education Program at Universitas Negeri Jakarta. The results indicated that soy milk substitution significantly affected the volume, height, and sensory characteristics of the bread. The 1:12 soybean-to-water ratio yielded the most favorable outcomes in terms of both physical quality and consumer preference. This research supports the potential of soy milk as a viable alternative to cow's milk in the bakery industry, particularly for products catering to consumers with lactose intolerance.

Keywords: Soy Milk, Japanese Milk Bread, Physical Quality, Consumer Acceptability

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
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.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Kegunaan Penelitian.....	5
BAB II KERANGKA TEORITIK.....	7
2.1 Kajian Teoritis	7
2.1.1 Kualitas Fisik	7
2.1.2 Daya Terima Konsumen	8
2.1.3 Roti	11
2.1.4 Sari Kedelai	28
2.1.5 Japanese Milk Bread dengan Penggunaan Sari Kedelai.....	34
2.2 Penelitian yang Relevan	34
2.3 Kerangka Pemikiran	36
2.4 Hipotesis Penelitian	38
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	39
3.1 Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian	39
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	39
3.3 Definisi Operasional	40
3.3.1 Japanese Milk Bread dengan Penggunaan Sari Kedelai.....	40

3.3.2 Kualitas Fisik	40
3.3.3 Daya Terima Konsumen	40
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	43
3.4.1 Metode Penelitian	43
3.4.2 Rancangan Penelitian.....	44
3.4.3 Prosedur Penelitian	46
3.5 Instrumen Penelitian.....	75
3.6 Teknik Pengumpulan Data	79
3.7 Teknik Analisis Data	79
3.7.1 Kualitas Fisik	79
3.7.2 Daya Terima Konsumen	80
3.8 Hipotesis Statistik.....	81
3.8.1 Hipotesis Statistik Uji Kualitas Fisik.....	81
3.8.2 Hipotesis Statistik Uji Daya Terima Konsumen.....	82
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	83
4.1 Deskripsi Data	83
4.1.1 Hasil Uji Validasi	84
4.1.2 Hasil Uji Kualitas Fisik	95
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	98
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	111
4.2.1 Pembahasan Uji Kualitas Fisik.....	111
4.2.2 Pembahasan Uji Daya Terima Konsumen	112
4.3 Kelemahan Penelitian.....	116
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	117
5.1 Kesimpulan.....	117
5.2 Saran.....	118
DAFTAR PUSTAKA	119
LAMPIRAN - LAMPIRAN	124

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Perbandingan Komposisi Sari Kedelai dan Susu Sapi	31
Tabel 2.2	Tabel Penelitian yang Relevan	34
Tabel 3.1	Rancangan Penelitian Kualitas Fisik terhadap <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai	45
Tabel 3.2	Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen terhadap <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai	45
Tabel 3.3	Persiapan Alat Pembuatan Sari Kedelai	47
Tabel 3.4	Persiapan Bahan Pembuatan Sari Kedelai	48
Tabel 3.5	Berat Sari Kedelai Setelah Proses Penggilingan	49
Tabel 3.6	Hasil Penyaringan Sari Kedelai	50
Tabel 3.7	Berat Akhir Sari Kedelai setelah di Rebus	50
Tabel 3.8	Tabel Perbandingan Karakteristik Susu Sapi dan Sari Kedelai	52
Tabel 3.9	Persiapan Alat Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	53
Tabel 3.10	Persiapan Bahan Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i> Formula Standar	55
Tabel 3.11	Formula Standar <i>Japanese Milk Bread</i> uji coba ke-1	59
Tabel 3.12	Hasil Uji Coba ke-1 Formula Standar <i>Japanese Milk Bread</i>	60
Tabel 3.13	Formula Standar <i>Japanese Milk Bread</i> uji coba ke-2	60
Tabel 3.14	Hasil Uji Coba ke-2 Formula Standar <i>Japanese Milk Bread</i>	61
Tabel 3.15	Formula Standar <i>Japanese Milk Bread</i> uji coba ke-3	62
Tabel 3.16	Hasil Uji Coba ke-3 Formula Standar <i>Japanese Milk Bread</i>	62
Tabel 3.17	Formula Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:6	63
Tabel 3.18	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:6	64
Tabel 3.19	Formula Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:8	65
Tabel 3.20	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:8	65
Tabel 3.21	Formula Uji Coba ke-2 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:8	66
Tabel 3.22	Hasil Uji Coba ke-2 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:8	67
Tabel 3.23	Formula Uji Coba ke-3 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:8	67
Tabel 3.24	Hasil Uji Coba ke-3 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:8	68
Tabel 3.25	Formula Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:10	69
Tabel 3.26	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:10	69
Tabel 3.27	Formula Uji Coba ke-2 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:10	70

Tabel 3.28	Hasil Uji Coba ke-2 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:10	71
Tabel 3.29	Formula Uji Coba ke-3 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:10	71
Tabel 3.30	Hasil Uji Coba ke-3 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:10	72
Tabel 3.31	Formula Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:12	73
Tabel 3.32	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:12	73
Tabel 3.33	Formula Uji Coba ke-2 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:12	74
Tabel 3.34	Hasil Uji Coba ke-2 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:12	75
Tabel 3.35	Instrumen Uji Validasi	76
Tabel 3.36	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	77
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Volume	84
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas	85
Tabel 4.3	Hasil Validasi Aspek Ketebalan kerak Roti	86
Tabel 4.4	Hasil Validasi Aspek Kehalusan Kulit	87
Tabel 4.5	Hasil Validasi Aspek Aroma Kedelai	88
Tabel 4.6	Hasil Validasi Aspek Warna Remah	89
Tabel 4.7	Hasil Validasi Aspek Ukuran Pori-Pori Remah	90
Tabel 4.8	Hasil Validasi Aspek Tekstur Remah	91
Tabel 4.9	Hasil Validasi Kelengketan Saat Dimakan	92
Tabel 4.10	Hasil Validasi Aspek Rasa	93
Tabel 4.11	Hasil Validasi Aspek Keempukan ketika Dikunyah	94
Tabel 4.12	Hasil Uji Kualitas Fisik Volume	95
Tabel 4.13	Hasil Uji Hipotesis Kualitas Fisik Volume	96
Tabel 4.14	Hasil Perbandingan Ganda Pasang Uji Lanjutan <i>Tuckey's</i> Aspek Volume pada Uji Kualitas Fisik	96
Tabel 4.15	Hasil Uji Kualitas Fisik Tinggi	97
Tabel 4.16	Hasil Uji Hipotesis Kualitas Fisik Tinggi	97
Tabel 4.17	Hasil Perbandingan Ganda Pasang Uji Lanjutan <i>Tuckey's</i> Aspek Tinggi pada Uji Kualitas Fisik	98
Tabel 4.18	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Volume	99
Tabel 4.19	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Volume	99
Tabel 4.20	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas	100
Tabel 4.21	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas	101
Tabel 4.22	Hasil Uji Daya Terima Aspek Ketebalan Kerak Roti	101
Tabel 4.23	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Ketebalan Kerak Roti	102
Tabel 4.24	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kehalusan Kulit	102
Tabel 4.25	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Kehalusan Kulit	103
Tabel 4.26	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Kedelai	103
Tabel 4.27	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Aroma Kedelai	104
Tabel 4.28	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> pada Aspek Aroma Kedelai	104

Tabel 4.29	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Remah	105
Tabel 4.30	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Warna Remah	105
Tabel 4.31	Hasil Uji Daya Terima Aspek Ukuran Pori-Pori Remah	106
Tabel 4.32	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Ukuran Pori Pori Remah	107
Tabel 4.33	Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Remah	107
Tabel 4.34	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Tekstur Remah	108
Tabel 4.35	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelengketan Saat Dimakan	108
Tabel 4.36	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Kelengketan Saat Dimakan	109
Tabel 4.37	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa	109
Tabel 4.38	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Rasa	110
Tabel 4.39	Hasil Uji Daya Terima Aspek Keempukan Ketika Dikunyah	110
Tabel 4.40	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Keempukan Ketika Dikunyah	111



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Japanese Milk Bread	13
Gambar 2.2	Tepung Terigu	15
Gambar 2.3	Susu Sapi	16
Gambar 2.4	Ragi (<i>yeast</i>)	17
Gambar 2.5	Telur	19
Gambar 2.6	Garam	20
Gambar 2.7	Gula	21
Gambar 2.8	<i>Butter</i>	22
Gambar 2.9	<i>Bread Improver</i>	23
Gambar 2.10	Emulsifier	24
Gambar 2.11	Bagan Alur pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	27
Gambar 2.12	Sari Kedelai	29
Gambar 2.13	Bagan Alur Pembuatan Sari Kedelai	32
Gambar 3. 1	Bagan Alur Pembuatan Sari Kedelai	51
Gambar 3. 2	Bagan Alur Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	58
Gambar 3. 3	Hasil Formula Standar <i>Japanese Milk Bread</i> uji coba ke-1	60
Gambar 3. 4	Hasil Formula Standar <i>Japanese Milk Bread</i> uji coba ke-2	61
Gambar 3.5	Hasil Formula Standar <i>Japanese Milk Bread</i> uji coba ke-3	63
Gambar 3.6	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:6	64
Gambar 3.7	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:8	Error!
Bookmark not defined.		
Gambar 3.8	Hasil Uji Coba ke-2 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:8	67
Gambar 3.9	Hasil Uji Coba ke-3 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:8	68
Gambar 3.10	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:10	70
Gambar 3.11	Hasil Uji Coba ke-2 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:10	71
Gambar 3.12	Hasil Uji Coba ke-3 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:10	72
Gambar 3.13	Hasil Uji Coba ke-1 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:12	74
Gambar 3.14	Hasil Uji Coba ke-2 <i>Japanese Milk Bread</i> dengan Penggunaan Sari Kedelai dengan perbandingan 1:12	75

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Lembar Uji Validasi Dosen Ahli	125
Lampiran 2	Lembar Uji Daya Terima Konsumen	127
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi <i>Japanese Milk Bread</i> dengan penggunaan Sari Kedelai	129
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Kualitas Fisik Volume	131
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Kualitas Fisik Tinggi	133
Lampiran 6	Tabel F	135
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Volume	136
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Ke seluruhan Aspek Warna Kulit Roti Bagian Atas	138
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Ke seluruhan Aspek Ketebalan Kerak Roti	140
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Ke seluruhan Aspek Kehalusan Kulit	142
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Kedelai	144
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Remah	146
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Ukuran Pori Remah	148
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur Remah	150
Lampiran 15	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Kelengketan Saat Dimakan	152
Lampiran 16	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	154
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Keempukan Ketika Dikunyah	156
Lampiran 18	Tabel Chi - square	158
Lampiran 19	Dokumentasi Pembuatan Sari Kedelai	159
Lampiran 20	Dokumentasi Pembuatan <i>Japanese Milk Bread</i>	160
Lampiran 21	Hasil Pengujian Total Padatan Terlarut	162
Lampiran 22	Rekapitulasi Kontrol Pembuatan Sari Kedelai	163
Lampiran 23	Dokumentasi Uji Fisik Volume	166
Lampiran 24	Dokumentasi Uji Fisik Tinggi	167
Lampiran 25	Dokumentasi Pengambilan Data Daya Terima Konsumen	168
Lampiran 26	Label dan Kemasan Produk	169
Lampiran 27	Daftar Riwayat Hidup	170