

## DAFTAR ISI

|  |           |
|--|-----------|
| ABSTRAK .....                                      | i         |
| KATA PENGANTAR .....                               | ii        |
| DAFTAR ISI.....                                    | iv        |
| DAFTAR TABEL.....                                  | vi        |
| DAFTAR GAMBAR .....                                | vii       |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                               | viii      |
| <b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>                    | <b>1</b>  |
| A. Latar Belakang .....                            | 1         |
| B. Identifikasi Masalah .....                      | 3         |
| C. Batasan Masalah.....                            | 4         |
| D. Perumusan Masalah .....                         | 4         |
| E. Tujuan Penelitian .....                         | 4         |
| F. Manfaat Penelitian .....                        | 5         |
| <b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>               | <b>6</b>  |
| A. Sukun .....                                     | 6         |
| B. Komposisi Gizi Sukun .....                      | 9         |
| C. Tepung Sukun .....                              | 10        |
| D. Roti.....                                       | 13        |
| E. Roti Manis.....                                 | 16        |
| F. Analisis Zat Gizi Pada Tepung Sukun .....       | 20        |
| 1. Air .....                                       | 20        |
| 2. Protein .....                                   | 20        |
| 3. Lemak.....                                      | 21        |
| 4. Abu.....  | 22        |
| 5. Karbohidrat .....                               | 22        |
| <b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN .....</b>        | <b>24</b> |
| A. Tempat dan Waktu Penelitian .....               | 24        |
| B. Bahan dan Alat .....                            | 24        |
| 1. Bahan.....                                      | 24        |
| 2. Alat.....                                       | 25        |
| C. Metode Penelitian.....                          | 25        |
| 1. Penelitian Pendahuluan .....                    | 25        |
| 2. Penelitian Lanjutan.....                        | 27        |
| a. Penentuan Formula Terbaik .....                 | 27        |
| b. Pembuatan Roti Manis .....                      | 28        |
| c. Analisis Zat Gizi Roti Manis Tepung Sukun ..... | 30        |
| d. Uji Penyimpanan.....                            | 33        |
| D. Teknik Analisa Data.....                        | 33        |
| E. Definisi Operasional.....                       | 34        |
| F. Pertanyaan Penelitian.....                      | 37        |

|  |    |
|--|----|
| BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....                 | 38 |
| A. Pembuatan Tepung Sukun.....                     | 38 |
| B. Penentuan Formula Terbaik .....                 | 39 |
| 1. Warna .....                                     | 41 |
| 2. Rasa .....                                      | 43 |
| 3. Aroma.....                                      | 45 |
| 4. Tekstur.....                                    | 48 |
| 5. Keseluruhan Parameter .....                     | 50 |
| C. Analisis Zat Gizi Roti Manis Tepung Sukun ..... | 51 |
| 1. Kadar Air.....                                  | 52 |
| 2. Protein .....                                   | 53 |
| 3. Lemak.....                                      | 53 |
| 4. Karbohidrat .....                               | 54 |
| 5. Abu.....  | 55 |
| D. Uji Penyimpanan .....                           | 56 |
| a. Warna .....                                     | 56 |
| b. Rasa.....                                       | 57 |
| c. Aroma.....                                      | 58 |
| d. Tekstur.....                                    | 59 |
| BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....                   | 60 |
| A. Kesimpulan.....                                 | 60 |
| B. Saran.....                                      | 63 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                               | 64 |
| LAMPIRAN.....                                      | 66 |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| 1. Kandungan gizi buah sukun .....   | 10 |
| 2. Kandungan tepung sukun dan tepung terigu (100gr/bahan) .....  | 11 |
| 3. Komposisi kimia aneka tepung umbi-umbian dan buah-buahan .....  | 12 |
| 4. Perbandingan komposisi kandungan gizi tepung sukun<br>dengan beberapa bahan pangan lainnya dalam 100 gr bahan ..... | 12 |
| 5. Formula roti manis dengan substitusi tepung sukun .....   | 27 |
| 6. Kandungan zat gizi tepung Sukun (dalam per 100 gram bahan) .....  | 39 |
| 7. Sebaran warna roti manis tepung sukun.....  | 42 |
| 8. Sebaran rasa roti manis tepung sukun.....   | 44 |
| 9. Sebaran aroma roti manis tepung sukun .....   | 46 |
| 10. Sebaran tekstur roti manis tepung sukun .....  | 49 |
| 11. Kandungan zat gizi roti manis tepung sukun<br>(dalam per 100 gram bahan) .....                                     | 52 |
| 12. Sebaran warna roti manis tepung sukun selama penyimpanan.....  | 57 |
| 13. Sebaran rasa roti manis tepung sukun selama penyimpanan .....  | 58 |
| 14. Sebaran aroma roti manis tepung sukun selama penyimpanan.....  | 58 |
| 15. Sebaran tekstur roti manis tepung sukun selama penyimpanan.....  | 59 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| 1. Gambar buah sukun.....   | 9  |
| 2. Gambar tahap pembuatan tepung sukun.....   | 26 |
| 3. Gambar pembuatan roti manis dengan substitusi tepung sukun.....  | 29 |
| 4. Gambar daging buah sukun.....  | 38 |
| 5. Gambar tepung sukun .....  | 39 |
| 6. Gambar roti manis tepung sukun dengan substitusi<br>(A 50%, B 75%, C1005) .....                        | 40 |
| 7. Gambar sebaran rataan warna pada roti manis tepung sukun .....   | 43 |
| 8. Gambar sebaran rataan rasa pada roti manis tepung sukun .....  | 45 |
| 9. Gambar sebaran rataan aroma pada roti manis tepung sukun.....  | 47 |
| 10. Gambar sebaran rataan tekstur pada roti manis tepung sukun.....                                       | 50 |
| 11. Gambar roti manis tepung sukun dengan formula terbaik substitusi<br>tepung sukun 50% (Sampel A) ..... | 51 |

## Daftar Lampiran

|  |     |
|--|-----|
| 1. Lampiran 1. Form kuisisioner uji hedonik penentuan formula terbaik .....                            | 58  |
| 2. Lampiran 2. Form kuisisioner uji hedonik pada uji penyimpanan .....                                 | 59  |
| 3. lampiran 3. Rekapitulasi skor uji hedonik penentuan formula terbaik .....                           | 62  |
| 4. Lampiran 4. Rekapitulasi skor uji hedonik produk roti manis<br>tepung sukun selama penyimpanan..... | 65  |
| 5. Lampiran 5. Tabel tabulasi roti manis tepung sukun sampel A (50%).....                              | 67  |
| 6. Tabel 6. Tabulasi roti manis tepung sukun sampel B (75%) .....                                      | 70  |
| 7. Tabel 7. Tabel tabulasi roti manis tepung sukun sampel C (100%).....                                | 73  |
| 8. Lampiran 8. Analisis Anava.....   | 76  |
| 9. Penugasan Dosen Pembimbing Skripsi.....   | 86  |
| 10. Permohonan penugasan dosen .....   | 87  |
| 11. Lembar persetujuan proposal .....  | 88  |
| 12. Undangan seminar proposal.....   | 89  |
| 13. Lembar perbaikan proposal.....   | 90  |
| 14. Permohonan izin observasi .....  | 92  |
| 15. Undangan pengamatan penelitian skripsi.....  | 93  |
| 16. Surat permohonan pengujian contoh.....   | 94  |
| 17. Sertifikat hasil uji (Tepung Sukun) .....  | 95  |
| 18. Sertifikat hasil uji (Roti Manis) .....  | 97  |
| 19. Permohonan Izin Observasi .....  | 99  |
| 20. Undangan Pemangatan Penelitian Skripsi. ....   | 100 |
| 21. Permohonan Meja Hijau .....  | 101 |
| 22. Undangan Ujian Meja Hijau .....  | 102 |
| 23. Lembar Perbaikan Skripsi .....   | 103 |