


## 6. LAMPIRAN



**5.35%** PLAGIARISM APPROXIMATELY

**0.18%** IN QUOTES 

### Report #13203023

PENDAHULUAN Latar Belakang Produk bakery adalah produk yang sering dikonsumsi oleh berbagai kalangan karena jenisnya beragam dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau pencuci mulut. Bahan utama yang digunakan yaitu tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Pada produk bakery tertentu menggunakan yeast sebagai penunjang terjadinya fermentasi.  Produk bakery diketahui memiliki indeks glikemik yang relatif tinggi yaitu lebih dari 70 (Trisnawati, 2017) karena tepung terigu yang digunakan umumnya berasal dari gandum yang telah dikupas hingga bagian endosperm sehingga kadar seratnya relatif rendah sehingga tubuh dapat dengan mudah mengubah karbohidrat dalam produk tersebut menjadi glukosa di dalam darah (Turnbull & Rahman, 2002). Indeks glikemik yang tinggi yaitu lebih dari 70 (Trisnawati, 2017) dan nilai gizi yang rendah menyebabkan diperlukannya substitusi pada tepung. Nilai gizi rendah disebabkan karena serat yang terkandung dalam bran dan germ pada gandum tidak digunakan saat proses pembuatan tepung terigu. Selain itu,

REPORT CHECKED  
#132030234 JUN 2021, 12:44 PM

AUTHOR  
ANDRE KURNIAWAN

PAGE  
1 OF 43