



**Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dengan Bekatul Terhadap Karakteristik Roti
Tawar Bekatul**
**The Effect of the Proportion of Wheat Flour to Bran on the Characteristics of Bran
White Bread**

Azam Alhaqani Akhmad
221040200015

Dosen Pembimbing
Ir. Al Machfud WDP., MM

Dosen Penguji
Dr. Poppy Diana Sari S.TP., M.P
Dr. Lukman Hudi, S.TP., M.MT.

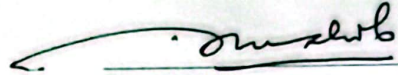
Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo
Juni, 2026

LEMBAR PENGESAHAN

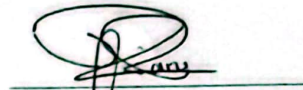
Judul : Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dengan Bekatul Terhadap Karakteristik Roti Tawar
Bekatul
Nama Mahasiswa : Azam Alhaqani Akhmad
NIM : 221040200015

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing
Ir. Al Machfud WDP., MM



Dosen Penguji 1
Dr. Poppy Diana Sari S.TP., M.P



Dosen Penguji 2
Dr. Lukman Hudi, S.TP., M.MT.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi
Rahmah Utami Budiandari S.TP., M.P
NIP/NIK.18149



Dekan
Iswanto, S.T., M.MT
NIP/NIK.207139

Tanggal Ujian
(17 Juni 2026)

Tanggal Lulus
(17 Juni 2026)

**PERNYATAAN MENGENAI KARYA TULIS ILMIAH DAN SUMBER INFORMASI SERTA
PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah tugas akhir saya dengan judul "**Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dengan Bekatul Terhadap Karakteristik Roti Tawar Bekatul**" adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis ilmiah tugas akhir saya ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Sidoarjo, 17 Juni 2026



Azam Alhaqani Akhmad
221040200015

SURAT PERNYATAAN PUBLIKASI ILMIAH

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Mahasiswa : Azam Alhaqani Akhmad
NIM : 221040200015
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

DAN

Dosen Pembimbing : Ir. Al Machfud WDP., MM
NIK/NIP : 910044
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Sains dan Teknologi

MENYATAKAN bahwa, karya tulis ilmiah dengan rincian:

Judul : Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dengan Bekatul Terhadap Karakteristik Roti Tawar

Bekatul

Kata Kunci : roti tawar, bekatul, *Saccharomyces_cerevisiae*

TELAH:

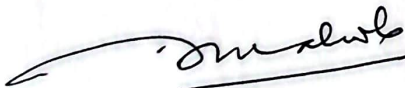
1. Disesuaikan dengan petunjuk penulisan di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Berdasarkan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa.
2. Lolos uji cek kesamaan sesuai ketentuan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Sidoarjo.

SERTA*:

- ☐ **Bertanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B.
- ☒ **Menyerahkan tanggung jawab untuk** melakukan publikasi karya tulis ilmiah tersebut ke jurnal ilmiah/prosiding sesuai ketentuan Surat Keputusan Rektor UMSIDA tentang Pedoman Karya Tulis Ilmiah. Khususnya Lampiran Huruf B kepada Bidang Pengembangan Publikasi Ilmiah DRPM UMSIDA.

Demikian pernyataan dari saya, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Terima Kasih

Menyetujui,
Dosen Pembimbing



Ir. Al Machfud WDP., MM
NIP/NIK.910044

Sidoarjo, 17 Juni 2026
Mahasiswa



Azam Alhaqani Akhmad
NIM.221040200015

*Centang salah satu.

DAFTAR ISI

SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI	iii
ABSTRAK	1
PENDAHULUAN.....	1
RUMUSAN MASALAH	2
TUJUAN PENELITIAN	2
MANFAAT PENELITIAN	2
METODE	3
2.1 WAKTU DAN TEMPAT	3
2.2 ALAT DAN BAHAN	3
2.3 RANCANGAN PENELITIAN	3
2.4 VARIABEL PENGAMATAN	3
2.5 ANALISIS DATA	3
2.6 PROSEDUR PENELITIAN	3
JADWAL PENELITIAN	5
REFERENSI	6
LAMPIRAN	8