

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3.Rumusan Masalah.....	3
1.4.Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Rumput Laut (<i>Eucheuma spinosum</i>).....	5
2.2. Mie Lethek	8
2.3. Karagenan	11
2.4. Tepung Gaplek.....	13
2.5. Tepung Tapioka	15
2.6. Air	15
2.7. Sifat Fisikokimia Mie.....	16
2.8. Sifat Sensoris Mie	18
2.9. Faktor yang Mempengaruhi Sifat Fisik Mie	19
2.10. Faktor Mutu Mie	22
2.11. Hipotesis	23
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1. Tempat Penelitian	24
3.2. Alat dan Bahan.....	24
3.3. Tahapan Penelitian.....	24
3.3.1. Pembuatan Mie Lethek	25
3.3.2. Karakteristik Kualitas Mie Kering	28
3.3.3. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	29

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Kecerahan Mie.....	30
4.2. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Kadar Air Mie.....	32
4.3. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Waktu Pemasakan	34
4.4. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Cooking Loss	36
4.5. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Daya Serap Air	38
4.6. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Kekerasan Mie.....	39
4.7. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Kelenturan	40
4.8. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Adhesiveness	41
4.9. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Kekuatan Gel	43
4.10. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Elastisitas/Springiness Index.....	44
4.11. Pengaruh Iota Karagenan terhadap Uji Organoleptik Mie	45
BAB V PENUTUP	52
5.1. Kesimpulan	52
5.2. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
LAMPIRAN.....	59