

## DAFTAR ISI

SKRIPSI .....	i
SKRIPSI .....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT KETERANGAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI .....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. <i>Kappaphycus alvarezii</i> .....	5
2.2. Kappa-karagenan .....	6
2.3. Mi .....	10
2.4. Mi Lethek.....	11
2.5. Bahan Baku Pembuatan Mi Lethek .....	12
2.6. Proses Pembuatan Mi Lethek .....	15
2.7. Karakteristik Mi.....	16
2.8. Penelitian Sebelumnya .....	21
2.9. Hipotesis .....	24
BAB III METODE PENELITIAN .....	25
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	25
3.2. Bahan dan Alat.....	25
3.2.1 Bahan.....	25
3.2.2 Alat .....	25
3.3. Pelaksanaan Penelitian .....	26
3.3.1 Proses Pembuatan Tepung Gaplek Terfermentasi .....	26
3.3.2 Proses Pembuatan Mi Lethek .....	28
3.4. Prosedur Analisis.....	31
3.4.1 Analisis Sifat Fisikokimia .....	31
3.4.2 Analisis Sifat Sensoris.....	31
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1. Uji Fisikokimia Mi.....	34
4.1.1 Waktu Masak ( <i>cooking time</i> ) .....	34

4.1.2	Kehilangan Padatan Akibat Pemasakan ( <i>cooking loss</i> ).....	36
4.1.3	Daya Rehidrasi dan Daya Kembang .....	38
4.1.4	Warna (Kecerahan) .....	42
4.1.5	Kadar Air .....	45
4.1.6	<i>Tensile Strength</i> dan Elongasi .....	48
4.1.7	Kekerasan ( <i>Hardness</i> ) .....	51
4.1.8	Kekompakan ( <i>Cohesiveness</i> ) .....	54
4.1.9	Kekenyalan ( <i>Gumminess</i> ) .....	56
4.1.10	Kelengketan ( <i>Adhesiveness</i> ) .....	58
4.1.11	Elastisitas ( <i>Springiness</i> ).....	61
4.2.	Uji Sensoris Mi.....	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		70
5.1.	kesimpulan .....	70
5.2.	Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA .....		72
LAMPIRAN.....		79