

**DAFTAR ISI**

| | |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| INTISARI | xiv |
| ABSTRACT | xv |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Rumusan Masalah | 2 |
| 1.3. Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.4. Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| 2.1. Shirataki | 4 |
| 2.2. Umbi Porang | 5 |
| 2.3. Glukomanan | 6 |
| 2.4. Kalsium Hidroksida | 7 |
| 2.5. Uji Sensoris | 8 |
| 2.5.1. Warna..... | 8 |
| 2.5.2. Aroma | 9 |
| 2.5.3. Kekerasan (<i>Hardness</i>)..... | 9 |
| 2.5.4. Kelengketan (<i>Adhesiveness</i>) | 9 |
| 2.5.5. Kekenyalan (<i>Springiness</i>) | 9 |
| 2.5.6. Rasa (<i>Flavor</i>) | 10 |
| 2.5.7. Kesukaan Keseluruhan (<i>Overall</i>)..... | 10 |
| 2.6. Uji Fisik..... | 10 |



| | |
|---|----|
| 2.6.1. <i>Tensile Strength</i> | 11 |
| 2.6.2. Elongasi | 11 |
| 2.6.3. Hardness | 11 |
| 2.6.4. Whiteness | 11 |
| 2.7. Uji Kimia..... | 12 |
| 2.7.1. Kadar Air | 12 |
| 2.7.2. Kadar Abu..... | 12 |
| 2.7.3. Kadar Lemak..... | 12 |
| 2.7.4. Kadar Protein..... | 13 |
| 2.7.5. Karbohidrat <i>by difference</i> | 13 |
| 2.7.6. Bom Kalorimeter | 13 |
| 2.7.7. pH produk akhir | 13 |
| 2.8. Hipotesis..... | 14 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 15 |
| 3.1. Bahan | 15 |
| 3.1.1. Bahan Pembuatan Mi Shirataki | 15 |
| 3.1.2. Bahan Uji Sensoris | 15 |
| 3.1.3. Bahan Uji Fisik | 15 |
| 3.1.4. Bahan Uji Kimia | 15 |
| 3.2. Alat..... | 16 |
| 3.2.1. Alat Pembuatan Mi Shirataki..... | 16 |
| 3.2.2. Alat Uji Sensoris..... | 16 |
| 3.2.3. Alat Uji Fisik | 16 |
| 3.2.4. Alat Uji Kimia | 16 |
| 3.3. Waktu dan Tempat Penelitian | 16 |
| 3.4. Tahapan Penelitian..... | 17 |
| 3.4.1. Penelitian Pendahuluan..... | 17 |
| 3.4.2. Pembuatan Shirataki | 19 |
| 3.5. Rancangan Penelitian..... | 21 |
| 3.6. Metode Analisis | 22 |
| 3.6.1. Uji Sensoris..... | 22 |
| 3.6.2. Uji Fisik | 22 |
| 3.6.3. Uji Kimia | 24 |
| 3.6.4. Analisis Statistik | 30 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 31 |
| 4.1. Karakteristik Sensoris | 31 |
| 4.2. Karakteristik Fisik..... | 39 |



| | |
|---|----|
| 4.3. Hubungan Karakteristik Sensoris Keseluruhan dengan Karakteristik Fisik | 44 |
| 4.4. Karakteristik Kimia | 45 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 48 |
| 5.1. Kesimpulan | 48 |
| 5.2. Saran..... | 49 |
| DAFTAR PUSTAKA | 50 |
| LAMPIRAN | 53 |