

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PENYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	vii
KATA PERSEMBAHAN .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xiv
ABSTRAK.....	xv
<i>ABSTRACT</i> .....	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	3
1.3. Perumusan Masalah .....	4
1.4. Batasan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II DASAR TEORI .....	6
2.1. Gandum .....	6
2.2. Mi .....	8
2.3. Sorgum .....	12
2.4. Glukomanan .....	16
BAB III METODE PENELITIAN .....	19
3.1. Objek Penelitian .....	19
3.2. Rancangan Percobaan.....	19
3.3. Alat dan Bahan Penelitian.....	20
3.3. Kebutuhan Data.....	20
3.3.1 Karakteristik Sifat Fisik Mi.....	21
3.3.2 Karakteristik Sifat Pemasakan Mi .....	21
3.3.3 Kadar Air .....	21

3.3.4	Uji Hedonik .....	22
3.4.	Tata Laksana Penelitian.....	22
3.4.1.	Proses Pembuatan Mi.....	23
3.4.2.	Pengujian Fisik Mi .....	24
3.5.	Rencana Analisis Hasil Penelitian .....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		29
4.1	Penentuan Resep Adonan Mi .....	29
4.2	Karakteristik Sifat Fisik Mi .....	29
4.3	Karakteristik Sifat Pemasakan Mi .....	31
4.3.1.	Daya Serap Air .....	31
4.3.2.	Kehilangan Padatan Akibat Pemasakan (KPAP) .....	33
4.4	Kadar Air .....	34
4.5	Uji Hedonik Mi .....	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....		37
5.1	Kesimpulan .....	37
5.2	Saran .....	37
DAFTAR PUSTAKA .....		38
LAMPIRAN .....		42