

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Karakteristik Tanaman Ubi Jalar Ungu	5
Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu	7
Komposisi Tepung Terigu	10
Nilai Gizi Telur	11
Nilai Gizi Kuning Telur	13
Karakteristik <i>Cured Egg Yolk</i>	15
Komposisi dan Kualitas Mi	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Kerangka Teoritis Penelitian	23
Hipotesis	23
Kerangka Konsep	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Lokasi Penelitian	25
Materi	26
Metode	27
Analisis Data	36

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
Karakteristik Fisik Mi Basah.....	37
Karakteristik tekstur.....	37
Karakteristik sifat pemasakan mi basah	44
Karakteristik warna.....	50
Karakteristik Kimia Mi Basah	52
Kadar air.....	53
Kadar karbohidrat.....	53
Kadar protein.....	55
Kadar lemak	56
Kadar abu.....	58
Angka Kecukupan Gizi	59
Karakteristik Sensoris Mi Basah	61
Warna.....	61
Rasa.....	62
Aroma.....	63
Tekstur	64
Kesukaan keseluruhan	65
KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
Kesimpulan.....	66
Saran	66
RINGKASAN	67
DAFTAR PUSTAKA.....	70
UCAPAN TERIMA KASIH.....	83
LAMPIRAN	86