

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	v
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	vi
<b>INTISARI</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
Komposisi Tepung Mocaf .....	6
Karakteristik Tepung Terigu .....	9
Komponen <i>Cured Egg Yolk</i> .....	10
Kualitas Mi Basah.....	11
Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pengolahan Mi .....	13
Angka Kecukupan Gizi (AKG) .....	14
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	16
Landasan Teori .....	16
Kerangka Teoritis Penelitian.....	17
Hipotesis.....	18
Kerangka Konsep.....	18
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	19
Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
Materi .....	20
Metode .....	21
Analisis Data .....	30
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	32

Karakteristik Fisik Mi Basah .....	32
Karakteristik tekstur .....	32
Karakteristik sifat pemasakan .....	36
Karakteristik warna .....	40
Karakteristik Kimia Mi Basah.....	43
Kadar air .....	43
Kadar karbohidrat .....	44
Kadar protein .....	45
Kadar lemak.....	46
Kadar abu .....	47
Penentuan Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	48
Karakteristik Sensoris Mi Basah.....	49
Warna .....	50
Aroma .....	51
Rasa .....	51
Tekstur .....	52
Keseluruhan.....	52
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>53</b>
Kesimpulan.....	53
Saran.....	53
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>54</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>67</b>