

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PENGESAHAN.....	I
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	III
KATA PENGANTAR.....	IV
DAFTAR ISI.....	VI
DAFTAR TABEL.....	VIII
DAFTAR GAMBAR.....	IX
DAFTAR LAMPIRAN	X
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Mi	8
2.2 Bahan Pembuatan Mi	10
2.2.1 Maizena.....	10
2.2.2 Air	11
2.2.3 Garam.....	11
2.2.4 Pewarna Makanan.....	12
2.3 Talas	12
2.4 Talas Merapi.....	15
2.5 Tapioka.....	20
2.6 Proses Pembuatan Mi	25
2.7 Parameter Mutu Mi.....	27
2.8 Hipotesis.....	29
BAB III METODE PENELITIAN	31
3.1 Alat Penelitian	31
3.2 Bahan Penelitian.....	32
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	32
3.4 Tahap Penelitian	33
3.5 Penentuan Penambahan Tapioka.....	38
3.6 Metode Analisis.....	39
3.7 Rancangan Percobaan.....	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	53
4.1 Analisis Karakteristik Fisik	53
4.1.1 Warna (<i>Whiteness</i>).....	53
4.1.2 Tekstur	54

4.1.3 Elongasi	58
4.1.4 Daya Rehidrasi.....	59
4.1.5 <i>Cooking Loss</i>	61
4.2 Analisis Karakteristik Evaluasi Sensoris Mi Kering	62
4.2.1 Warna.....	63
4.2.2 Aroma	63
4.2.3 Kekerasan.....	64
4.2.4 Kelengketan	64
4.2.5 Kekenyalan	65
4.2.6 Elongasi	65
4.2.7 Tekstur Keseluruhan	66
4.2.8 Rasa.....	66
4.2.9 <i>Aftertaste</i>	67
4.2.10 Keseluruhan Atribut.....	67
4.3 Penentuan Formulasi Terbaik.....	69
4.4 Analisis Karakteristik Kimia	70
4.3.1 Kadar Air	70
4.3.2 Kadar Abu.....	71
4.3.3 Kadar Protein	71
4.3.4 Kadar Lemak.....	72
4.3.5 Kadar Karbohidrat	72
BAB V PENUTUP.....	74
5.1 Kesimpulan.....	74
5.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	84

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Kandungan Gizi dalam 100 gram Talas Belitung.....	19
Tabel 2. 2. Nilai Gizi Tepung Talas Belitung	20
Tabel 2. 3. Standar Mutu Mi Kering Berdasarkan SNI 8217:2015	27
Tabel 3. 1. Hasil Penentuan Penambahan Tapioka Pada Mi Kering	38
Tabel 3. 2. Formulasi Mi Kering Tepung Talas.....	39
Tabel 3. 3. Kriteria Inklusi dan Eksklusi Panelis Uji Sensoris	43
Tabel 3. 4. Variabel-Variabel Penelitian.....	49
Tabel 3. 5. Matriks Percobaan.....	50
Tabel 3. 6. Tabel Data	51
Tabel 3. 7. Tabel ANOVA	52
Tabel 3. 8. Perhitungan ANOVA.....	52
Tabel 4. 1. Warna Mi Kering Tepung Talas Rehidrasi	53
Tabel 4. 2. Tekstur Mi Kering Tepung Talas Rehidrasi	54
Tabel 4. 3. Warna Mi Kering Tepung Talas Rehidrasi	58
Tabel 4. 4. Daya Rehidrasi Mi Kering Tepung Talas Rehidrasi.....	59
Tabel 4. 5. <i>Cooking Loss</i> Mi Kering Tepung Talas Rehidrasi.....	61
Tabel 4. 6. Tingkat Kesukaan Atribut Sensoris Mi Kering.....	62
Tabel 4. 7. Penentuan Terbaik Mi Kering Tepung Talas	69
Tabel 4. 8. Karakteristik Kimia Mi Kering Tepung Talas Tapioka 35%	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Morfologi Talas Colocasia dan Xanthosoma	14
Gambar 2. 2. Morfologi Talas Merapi dan Talas Belitung genus Xanthosoma ...	17
Gambar 3. 1. Gaftar Alir Metodologi Penelitian.....	33
Gambar 3. 2. Gaftar Alir Pembuatan Tepung Talas Merapi	34
Gambar 3. 3. Gaftar Alir Pembuatan Mi Tepung Talas Merapi	37
Gambar 4. 1. Mi Kering Tepung Talas Penambahan Tapioka Rehidrasi	53
Gambar 4. 2. <i>Spider Web</i> Uji Kesukaan Mi Kering Tepung Talas.....	68
Gambar 6. 1. Bahan Baku Pembuatan Mi.....	84
Gambar 6. 2. Gambar Proses Pembuatan Mi	85
Gambar 6. 3. Borang Uji Sensoris	87
Gambar 6. 4. Dokumentasi Uji Sensoris.....	88
Gambar 6. 5. Mi Kering Tepung Talas Variasi Penambahan Tapioka	90

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gambar Bahan Baku Pembuatan Mi	84
Lampiran 2. Gambar Proses Pembuatan Mi	85
Lampiran 3. Borang Uji Sensoris.....	86
Lampiran 4. Dokumentasi Uji Sensoris	88
Lampiran 5. Gambar Mi Kering Tepung Talas.....	89
Lampiran 6. Hasil Penelitian Pendahuluan	91
Lampiran 7. Hasil Statistik Warna Mi Kering Tepung Talas	93
Lampiran 8. Hasil Statistik TPA Mi Kering Tepung Talas	97
Lampiran 9. Hasil Statistik Elongasi Mi Kering Tepung Talas	109
Lampiran 10. Hasil Statistik Daya Rehidrasi Mi Kering Tepung Talas	112
Lampiran 11. Hasil Statistik <i>Cooking Loss</i> Mi Kering Tepung Talas	115
Lampiran 12. Hasil Statistik Uji Sensoris Mi Kering Tepung Talas	118