

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Mi Basah (<i>Wet Noodle</i>).....	6
2.2. Umbi Porang (<i>Amorphophallus oncophyllus</i>)	8
2.3. Glukomanan.....	12
2.4. Shirataki	15
2.5. Kalsium Hidroksida	18
2.6. Umur Simpan dan Penurunan Mutu Mi Basah	19
2.7. Uji Karakteristik Fisik.....	22
2.8. Uji Karakteristik Kimia (pH Produk)	24
2.9. Uji Mikrobiologis.....	25
2.10. Hipotesis	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1. Bahan	27
3.2. Alat.....	28
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	29

3.4.	Tahapan Penelitian.....	29
3.5.	Rancangan Penelitian.....	34
3.5.1	Rancangan Perlakuan.....	34
3.5.2	Rancangan Pengujian.....	34
3.6.	Metode Analisis	35
3.6.1.	Uji Karakteristik Fisik.....	35
3.6.2.	Uji Karakteristik Kimia (pH Produk)	37
3.6.3.	Uji Mikrobiologis (Penguji Total Mikroba).....	37
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1.	Perubahan Karakteristik Mi Shirataki Basah Selama Penyimpanan	40
4.1.1.	Karakteristik Fisik.....	41
4.1.2.	Karakteristik pH Produk	57
4.1.3.	Total Mikroba	62
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
5.1.	KESIMPULAN.....	68
5.2.	SARAN.....	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	77