

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Mi (<i>Noodle</i>)	6
2.1.1. Mutu Mi	6
2.1.2. Tekstur Mi.....	9
2.2. Tepung Beras.....	9
2.3. Tepung Tapioka.....	10
2.4. Air dan Garam	11
2.5. Porang.....	11
2.6. Glukomanan	13
2.7. CMC (<i>Carboximethyl Cellulose</i>).....	14
2.8. Evaluasi Sensoris.....	15
2.9. Hipotesis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1. Alat Penelitian	18
3.2. Bahan Penelitian.....	18
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.4. Tahapan penelitian	19
3.4.1. Penelitian Pendahuluan	19

3.4.2.	Pembuatan Mi Kering Komposit	23
3.5.	Rancangan Percobaan.....	29
3.6.	Metode Analisis.....	30
3.6.1.	Analisis Sifat Fisik	30
3.6.2.	Analisis Sifat Kimia	31
3.6.3.	Evaluasi Sensoris	33
3.6.4.	Analisis Statistik	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		36
4.1.	Karakteristik Sifat Fisik Mi Kering Komposit	36
4.1.1	<i>Tensile Strength</i> , Elongasi, dan <i>Hardness</i>	36
4.1.2	Warna (<i>Whiteness</i>)	42
4.2.	Evaluasi Sensoris Mi Kering Komposit	46
4.2.1.	Warna	47
4.2.2.	Bentuk	49
4.2.3.	Aroma.....	51
4.2.4.	Rasa	52
4.2.5.	Kekerasan (<i>Hardness</i>).....	53
4.2.6.	Kekenyalan.....	54
4.2.7.	Kelengketan.....	55
4.2.8.	Elongasi.....	56
4.2.9.	<i>Aftertaste</i>	58
4.2.10.	<i>Overall</i> (Keseluruhan).....	59
4.3.	Komposisi Kimia Mi Kering Komposit.....	60
4.3.1.	Kadar Air.....	60
4.3.2.	Kadar Abu	61
4.3.3.	Kadar Lemak	61
4.3.4.	Kadar Protein	62
4.3.5.	Kadar Karbohidrat.....	64
4.3.6.	Kadar Kalori.....	65
BAB V PENUTUP.....		67
5.1.	Kesimpulan.....	67
5.2.	Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA		69
LAMPIRAN.....		74