

|                                 | Halaman |
|---------------------------------|---------|
| KATA PENGANTAR .....            | i       |
| DAFTAR ISI .....                | ii      |
| DAFTAR TABEL .....              | iv      |
| DAFTAR GAMBAR .....             | v       |
| DAFTAR LAMPIRAN .....           | vi      |
| INTISARI .....                  | vii     |
| I. PENDAHULUAN                  |         |
| A. Latar Belakang Masalah ..... | 1       |
| B. Tujuan Penelitian .....      | 3       |
| II. TINJAUAN PUSTAKA            |         |
| A. Rumput Laut .....            | 4       |
| B. GAKI .....                   | 11      |
| C. Analisis Iodium .....        | 17      |
| D. Produk Mie .....             | 18      |
| E. Metode Pembuatan Mie .....   | 25      |
| F. Hipotesis .....              | 28      |
| III. METODA PENELITIAN          |         |
| A. Tempat Penelitian .....      | 29      |
| B. Bahan dan Peralatan .....    | 29      |
| C. Cara Penelitian .....        | 30      |
| D. Rancangan Percobaan .....    | 35      |

#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| A. Analisis Proksimat .....              | 36 |
| B. Analisis Sifat Fisik Mie .....        | 40 |
| C. Uji Organoleptik (kesukaan) Mie ..... | 47 |
| D. Uji Mikrostruktur Granula Pati .....  | 51 |

#### V. KESIMPULAN DAN SARAN

|                     |    |
|---------------------|----|
| A. Kesimpulan ..... | 53 |
| B. Saran .....      | 54 |

|                      |      |
|----------------------|------|
| DAFTAR PUSTAKA ..... | viii |
|----------------------|------|

|                |    |
|----------------|----|
| LAMPIRAN ..... | xi |
|----------------|----|