

DAFTAR ISI

	Hal
Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Motto	iii
Halaman Persembahan	iv
Halaman Pengantar	v
Daftar isi	vii
Daftar Gambar	viii
Daftar Tabel	ix
Intisari	xi
Abstrack	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1-1. Latar Belakang Masalah	1
1-2. Tujuan Penelitian	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
2-1. Tepung Gandum	6
2-2. Na ₂ CO ₃ dan K ₂ CO ₃	14
2-3. Produk Mie	15
2-4. Tekstur	22
2-5. Hipotesis	26
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	27
3-1. Tempat Penelitian	27
3-2. Bahan dan Peralatan	27
3-3. Jalannya Penelitian	28
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4-1. Kandungan Protein, Pati dan Air pada Tepung Terigu	32
4-2. Sifat-sifat Mie Kering	33
4-2-1. Kadar Air	33
4-2-2. Warna	36
4-2-3. Cooking loss.....	39
4-2-4. Tingkat Pengembangan.....	42
4-2-5. Kelengketan.....	46
4-2-6. Kekenyalan.....	49
4-2-7. Kealotan.....	53
4-2-8. Daya regang putus.....	56
4-2-9. Ketahanan terhadap Pemotongan	59
4-3. Pengujian Tingkat Kesukaan Secara Keseluruhan	63
BAB V. PENUTUP	66
5-1. Kesimpulan	66
5-2. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	73