

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Indeks Glikemik	7
2.2 Potensi Garut (<i>Maranta arundinacea</i> L.) sebagai Pangan Fungsional	8
2.3 Potensi Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) sebagai Sumber Antioksidan.....	10
2.4 Syarat Mutu Mi Kering	14
2.5 Pengaruh Lonjakan Glukosa Darah terhadap Kesehatan	15
2.6 Hipotesis.....	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Bahan dan Alat Penelitian	19
3.1.1 Bahan	19
3.1.2 Alat.....	19
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.3 Tahapan Penelitian.....	20
3.3.1 Pembuatan Tepung Daun Kelor	21
3.3.2 Pembuatan Mi Kering dari Tepung Garut dan Daun Kelor	22
3.4 Metode Pengujian.....	24
3.4.1 Uji Fisik	24
3.4.2 Uji Kimia	26
3.4.3 Uji Sensoris.....	30
3.4.4 Uji Penentuan Formula Terbaik dengan Uji De Garmo.....	31

3.4.5 Uji Indeks Glikemik.....	31
3.5 Rancangan Percobaan.....	33
3.6 Analisis Data.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Karakteristik Fisik	35
4.1.1 Warna	35
4.1.2 Kekuatan Tarik.....	37
4.1.3 Daya Serap Air.....	40
4.1.4 <i>Cooking Time</i>	43
4.1.5 <i>Cooking Loss</i>	45
4.2 Karakteristik Kimia	47
4.2.1 Kadar Proksimat	47
4.2.2 Total Gula.....	52
4.2.3 Kadar Pati	54
4.2.4 Aktivitas Antioksidan.....	55
4.3 Karakteristik Sensoris.....	57
4.4 Penentuan Formula Terbaik.....	62
4.5 Indeks Glikemik	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1 Kesimpulan.....	68
5.2 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN.....	80