

## DAFTAR ISI

|   |      |
|---|------|
| HALAMAN JUDUL.....                              | ii   |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....               | iii  |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                         | iv   |
| HALAMAN PERSEMBAHAN.....                        | v    |
| KATA PENGANTAR.....                             | vii  |
| DAFTAR ISI.....                                 | viii |
| DAFTAR TABEL.....                               | x    |
| DAFTAR GAMBAR.....                              | xi   |
| DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....               | xii  |
| ABSTRAK.....                                    | xiii |
| ABSTRACT.....                                   | xiv  |
| BAB I PENDAHULUAN.....                          | 1    |
| 1.1.    Latar Belakang.....                     | 1    |
| 1.2.    Perumusan Masalah.....                  | 3    |
| 1.3.    Batasan Masalah.....                    | 3    |
| 1.4.    Tujuan Penelitian.....                  | 4    |
| 1.5.    Manfaat Penelitian.....                 | 4    |
| BAB II DASAR TEORI.....                         | 5    |
| 2.1.    Mi Siap Seduh.....                      | 5    |
| 2.2. <i>Modified Cassava Flour</i> (MOCAF)..... | 5    |
| 2.1.1    Gambaran Umum.....                     | 5    |
| 2.1.2    Karakteristik Tepung Mocaf.....        | 6    |
| 2.3.    Tepung Tapioka.....                     | 7    |
| 2.4.    Tepung Sagu.....                        | 8    |
| 2.5.    Tepung Beras.....                       | 8    |
| 2.6.    Ekstrusi.....                           | 9    |
| 2.6.1    Gelatinisasi.....                      | 10   |
| 2.6.2 <i>Rupture</i> .....                      | 11   |
| 2.6.3    Retrogradasi.....                      | 12   |
| 2.7.    Porositas.....                          | 12   |
| 2.8. <i>Pore Formation</i> .....                | 13   |
| 2.8.1 <i>Deep Frying</i> .....                  | 13   |

|                                  |  |    |
|----------------------------------|--|----|
| 2.8.2                            | <i>Air frying</i> .....  | 14 |
| 2.8.3                            | <i>Oven Drying</i> .....   | 14 |
| 2.9.                             | Tekstur .....  | 15 |
| BAB III METODE PENELITIAN.....   |  | 18 |
| 3.1.                             | Alat dan Bahan Penelitian .....                                      | 18 |
| 3.1.1                            | Alat .....   | 18 |
| 3.1.2                            | Bahan .....  | 18 |
| 3.2.                             | Detail Tahapan Penelitian.....                                       | 19 |
| 3.2.1                            | Tahapan Perencanaan dan Persiapan .....                              | 20 |
| 3.2.2                            | Tahapan Pengumpulan Data .....                                       | 20 |
| 3.2.2.1                          | Menentukan Rancangan Percobaan .....                                 | 20 |
| 3.2.2.2                          | Pembuatan Mi Mocaf Siap Seduh .....                                  | 24 |
| 3.2.2.3                          | Pengujian Karakteristik Mi Mocaf Siap Seduh .....                    | 27 |
| 3.2.3                            | Tahapan Pengolahan Data .....  | 30 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... |  | 31 |
| 4.1                              | Kenampakan Mi Mocaf Siap Seduh.....                                  | 31 |
| 4.2                              | Hubungan Mikrostruktur dengan Suhu dan Jenis Pengeringan .....       | 33 |
| 4.3                              | Hubungan Kadar Air dengan Suhu dan Jenis Pengeringan .....           | 36 |
| 4.4                              | Hubungan <i>Cooking Time</i> dengan Suhu dan Jenis Pengeringan ..... | 38 |
| 4.5                              | Hubungan Daya Rehidrasi dengan Suhu dan Jenis Pengeringan...         | 40 |
| 4.6                              | Hubungan <i>Cooking Loss</i> dengan Suhu dan Jenis Pengeringan ..... | 41 |
| 4.7                              | Hubungan Tekstur dengan Suhu dan Jenis Pengeringan .....             | 43 |
| 4.8                              | Hubungan Kadar Lemak dengan Suhu dan Jenis Pengeringan.....          | 50 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....  |  | 52 |
| 5.1                              | Kesimpulan.....  | 52 |
| 5.2                              | Saran.....   | 52 |
| DAFTAR PUSTAKA.....              |  | 53 |
| LAMPIRAN .....                   |  | 62 |