



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUNG DEPAN	
HALAMAN SAMBUNG DALAM BAHASA INDONESIA	i
HALAMAN SAMBUNG DALAM BAHASA INGGRIS	ii
HALAMAN JUDUL	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR ISTILAH	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT	xvi
PATHISARI	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Tinjauan Pustaka	4
1.6 Landasan Teori.....	5
1.7 Metode Penelitian.....	7
1.8Sistematika Penyajian.....	10
BAB II SELUK BELUK MIE LETHEK	11
2.1 Pengantar.....	11
2.2 Profil Industri	14
2.2.1 Cap Busur Panah	14
2.2.2 Cap Garuda.....	15
2.2.3 Cap Do Kar	17
BAB III ANALISIS SEMIOTIS PROSES PEMBUATAN MIE LETHEK ...	18
3.1 Pengantar.....	18
3.2 Analisis Semiotis Proses Pembuatan Mie Lethek.....	20
3.2.1 Ngetuske ‘Penirisan’	20
3.2.2 Nylender ‘Pengadonan’	22
3.2.3 Nglangseng ‘Pengkukusan’	24
3.2.4 Dipres ‘Penyetakan’	26
3.2.5 Diisiske ‘Pendinginan’	28
3.2.6 Ngebi ‘Penguraian’	30
3.2.7 Mepe ‘Penjemuran’	31
3.2.8 Mbungkusi ‘Pengemasan’	32
BAB IV PENUTUP	33
4.1 Kesimpulan	33



ANALISIS SEMIOTIS PROSES PEMBUATAN MIE LETHEK

UMY ARIFAH AZZAHROH , Dr. Daru Winarti, M.Hum.;Dr. Hendrokumoro, M.Hum.;Dr. Sri Ratna Saktimulya, M.Hum.

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

4.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	36
Nama-nama Narasumber.....	38



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tahapan Pembuatan Mie Lethek Cap Busur Panah	8
Tabel 2. Tahapan Pembuatan Mie Lethek Cap Garuda	8
Tabel 3. Tahapan Pembuatan Mie Lethek Cap Do Kar	9



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Tanda Strukturalis	6
Gambar 2. Papan Nama Industri Mie Lethek Cap Busur Panah	15
Gambar 3. Produk Industri Cap Garuda	16
Gambar 4. Produk Industri Cap Do Kar	17
Gambar 5. Perendaman Tepung Gaplek	21
Gambar 6. Pencampuran Adonan	23
Gambar 7. Pengukusan	25
Gambar 8. Pengepresan Mie Lethek	27
Gambar 9. Pendinginan Mie	29
Gambar 10. Perendaman, Penguraian, Pematangan Mie.....	30
Gambar 11. Penjemuran	31
Gambar 12. Pengemasan	32



DAFTAR ISTILAH

- Liri* : Kantong anyaman
- Ancak* : Tempat yang terbuat dari kayu untuk mengukus mie letek
- Rigen* : Tempat yang terbuat dari kayu untuk menjemur mie letek
- Holog-holog* : Penyebutan cara dalam hal pemadatan mie letek setelah dikaliskan