

## DAFTAR ISI

|                                         |      |
|-----------------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL.....                      | i    |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                 | ii   |
| HALAMAN PERNYATAAN.....                 | ii   |
| KATA PENGANTAR.....                     | iv   |
| DAFTAR ISI.....                         | vii  |
| DAFTAR TABEL.....                       | x    |
| DAFTAR GAMBAR.....                      | xi   |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                    | xii  |
| INTISARI.....                           | xiii |
| ABSTRACT.....                           | xiv  |
| <br>BAB I. PENDAHULUAN                  |      |
| 1.1. Latar Belakang.....                | 1    |
| 1.2. Rumusan Masalah.....               | 4    |
| 1.3. Tujuan Penelitian.....             | 4    |
| 1.4. Manfaat Penelitian.....            | 4    |
| <br>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA            |      |
| 2.1. Tanaman sagu.....                  | 6    |
| 2.2. Pati sagu.....                     | 7    |
| 2.2.1. Sifat Fisikokimia Pati Sagu..... | 9    |
| 2.3. Singkong.....                      | 12   |

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| 2.4. Tepung Singkong.....                                       | 13 |
| 2.4.1. Sifat Fisikokimia Tepung Singkong.....                   | 14 |
| 2.4.2 Sifat Fungsional Tepung Singkong dan Pati Sagu.....       | 16 |
| a. Gelatinisasi.....                                            | 17 |
| b. Retrogradasi.....                                            | 19 |
| c. <i>Swelling power</i> dan Kelarutan.....                     | 20 |
| 2.5. <i>Noodle</i> .....                                        | 21 |
| 2.5.1. Mie Sagu.....                                            | 23 |
| 2.5.2. Mie Singkong.....                                        | 26 |
| 2.6. Karakteristik <i>Noodle</i> .....                          | 27 |
| 2.7. Sifat Sensoris <i>Noodle</i> .....                         | 31 |
| 2.8. Hipotesis.....                                             | 32 |
| <br>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN                              |    |
| 3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....                           | 34 |
| 3.2. Bahan.....                                                 | 34 |
| 3.3. Alat.....                                                  | 34 |
| 3.4. Tahapan Penelitian.....                                    | 36 |
| 3.4.1. Karakterisasi Sifat Kimia dan Fungsional Bahan Baku..... | 36 |
| 3.4.2. Pembuatan <i>Noodle</i> .....                            | 36 |
| 3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....                 | 39 |

#### BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 4.1. Sifat Kimia Pati Sagu dan Tepung Singkong.....                                                              | 41 |
| 4.2. <i>Swelling power</i> dan Kelarutan Pati Sagu dan Tepung Singkong.....                                      | 46 |
| 4.3. Pengaruh Rasio Pati Sagu dan Tepung Singkong terhadap Kadar Air dan<br>Kuat Patah <i>Noodle</i> Kering..... | 48 |
| 4.4. Pengaruh Rasio Pati Sagu dan Tepung Ubi Jalar Putih terhadap Sifat<br>Pemasakan <i>Noodle</i> .....         | 51 |
| 4.5. Pengaruh Rasio Pati Sagu dan Tepung Singkong terhadap Sifat Tekstural<br><i>Noodle</i> Matang.....          | 60 |
| 4.6. <i>Spider-web</i> Kualitas <i>Noodle</i> Komposit.....                                                      | 65 |
| 4.7. Uji Kesukaan terhadap <i>Noodle</i> Matang.....                                                             | 69 |
| 4.8. <i>Spider-web</i> Uji Hedonik terhadap <i>Noodle</i> Matang.....                                            | 73 |

#### BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

|                      |    |
|----------------------|----|
| 5.1. Kesimpulan..... | 76 |
| 5.2. Saran.....      | 76 |

|                     |    |
|---------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA..... | 78 |
|---------------------|----|

|               |    |
|---------------|----|
| LAMPIRAN..... | 85 |
|---------------|----|