

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan	3
1.5 Manfaat	4
BAB II. LANDASAN TEORI	
2.1 Tempurung Kelapa	5
2.2 Asap Cair	7
2.3 Mie Basah	9
2.4 Formalin	11

2.5 Penggunaan Asap cair sebagai bahan pengawet mie basah.....12

BAB III. METODOLOGI

3.1	Tempat dan Waktu Tugas Akhir.....	14
3.2	Ruang Lingkup.....	14
	3.2.1 Jenis Data.....	14
	3.2.1.1 Data Primer.....	14
	3.2.1.2 Data Sekunder.....	14
	3.2.2 Metode Pengukuran Data.....	15
	3.2.2.1 Metode Survei (Wawancara).....	15
	3.2.2.2 Metode Observasi.....	15
	3.2.2.3 Dokumentasi.....	15
3.3	Tahapan pelaksanaan.....	16
	3.3.1 Pengolahan Data.....	17
	3.3.1.1 Rancangan Percobaan.....	17
	3.3.1.2 Analisis Sensori.....	18
	3.3.1.3 Pengujian Tekstur (Kekenyalan).....	18
	3.3.1.4 Pengujian Kadar Air.....	19
	3.3.1.5 Pembuatan Mie.....	19
	3.3.1.5.1 Pencampuran Adonan.....	20
	3.3.1.5.2 Pembentukan Adonan.....	20
	3.3.1.5.3 Pematangan Mie.....	20

3. 3.1.5.4 Perebusan Mie.....	20
-------------------------------	----

BAB IV Hasil Dan Pembahasan

4.2.1 Analisis Kadar Air (Pengaruh Penggunan Asap Cair dan Formalin Terhadap Kadar Mie Basah.....	27
4.2.2 Pengaruh Penggunaan Asap Cair dan Formalin Terhadap Kekenyalan Mie.....	34
4.2.3 Pengaruh Penggunaan Asap Cair dan Formalin Terhadap Warna, Aroma Serta Kenampakan Mie Basah	42
4.2.4 Konsntrasi terbaik asap cair pada penggunaan mie basah.....	45
4.2.5 Perbandingan Penggunaan Asap cair mie basah percobaan Gumanti (2006)	46

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN.....	48
5.2 SARAN	49
DAFTAR PUSTAKA	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Tempurung Kelapa.....	5
Gambar 3.1. Diagram Alir Pelaksanaan.....	16
Gambar 4.1 Grafik Perubahan Kadar Air Mie Basah Asap Cair.....	32
Gambar 4.2 Grafik Perubahan Kadar Air Mie Formalin.....	32
Gambar 4.3 Grafik Perubahan Kadar Air Mie Tanpa Bahan Pengawet.....	33
Gambar 4.4 Grafik Perubahan Kekenyalan Mie Basah dengan penambahan Asap Cair.....	38
Gambar 4.5 Grafik Perubahan Kekenyalan Mie Basah dengan penambahan Formalin.....	39
Gambar 4.6 Grafik Perubahan Kekenyalan Mie Basah tanpa bahan pengawet.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi kimia tempurung kelapa.....	6
Tabel 2.2 Syarat mutu mie basah (SNI 01-2987-1992).....	10
Tabel 3.1 Perbandingan Penambahan Bahan Pengawet.....	17
Tabel 4.1 Hasil Pengukuran Kadar Air Mie Basah Asap Cair Pada Sampel Hari Pertama.....	28
Tabel 4.2 Hasil Pengukuran Kadar Air Pada Mie Basah Asap Cair Sampel Hari Kedua.....	29
Tabel 4.3 Hasil Pengukuran Kadar Air Pada Mie Basah Asap Cair Sampel Hari Ketiga.. ..	29
Tabel 4.4 Hasil Pengukuran Kadar Air Pada Mie Basah Formalin Sampel Hari Pertama.....	30
Tabel 4.5 Hasil Pengukuran Kadar Air Pada Mie Basah Formalin Sampel Hari Kedua.....	30
Tabel 4.6 Hasil Pengukuran Kadar Air Pada Mie Basah Formalin Sampel Hari Ketiga.	31
Tabel 4.7 Hasil Pengukuran Kadar Air Pada Mie Basah Formalin Sampel Hari Keempat.....	31
Tabel 4.8 Hasil Pengukuran Kadar Air Tanpa Bahan Pengawet.....	31
Tabel 4.9 Hasil Uji Tarik Mie Basah dengan Bahan Pengawet Asap Cair Hari pertama.....	36

Tabel 4.10 Hasil Uji Tarik Mie Basah dengan Bahan Pengawet Asap Cair Hari kedua.....	36
Tabel 4.10 Hasil Uji Tarik Mie Basah dengan Bahan Pengawet Asap Cair Hari ketiga.....	37
Tabel 4.11 Hasil Uji Tarik Mie Basah dengan Bahan Pengawet Formalin Hari pertama.....	37
Tabel 4.12 Hasil Uji Tarik Mie Basah dengan Bahan Pengawet Formalin Hari kedua.....	37
Tabel 4.13 Hasil Uji Tarik Mie Basah dengan Bahan Pengawet Formalin Hari ketiga.....	37
Tabel 4.14 Hasil Uji Tarik Mie Basah dengan Bahan Pengawet Formalin Hari keempat.....	38
Tabel 4.15 Hasil Uji Tarik Mie Basah tanpa Bahan Pengawet.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Gambar Bahan Baku Pembuatan Mie Basah.....	52
LAMPIRAN 2. Gambar proses penggunaan mie basah dengan bahan pengawet dan pengujiannya.....	53
LAMPIRAN 3. Gambar proses penggunaan mie basah dengan bahan pengawet dan pengujiannya.....	54
LAMPIRAN 4. SNI Mie Basah 01-2897-1992.....	55
Lampiran 5. Surat Keterangan Kerja Praktek.....	57