

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Umbi Taka.....	5
2.2. Pati Taka.....	6
2.2.1.Sifat Fungsional Pati Taka.....	8
2.3. Mocaf.....	13
2.4. Mie.....	15
2.5. Karakteristik Mie.....	19
2.5.1. Sifat Fisika-kimia Mie kering.....	20
2.5.2. Sifat Pemasakan Mie.....	21
2.5.3. Sifat Tekstural Mie matang.....	22
2.5.4. Sifat Sensoris Mie .....	23
2.6. Hipotesis.....	26

### BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
3.2. Alat dan Bahan.....	28
3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	29
3.3.1. Pembuatan Mie.....	30
3.3.2. Karakterisasi Kualitas Mie Substitusi.....	33
3.3.3. Karakterisasi Sifat Kimia Mie Terpilih.....	33
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	34

### BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Pengaruh Rasio Pati Taka dan Mocaf terhadap Warna Mie Kering.....	35
4.2. Pengaruh Rasio Pati Taka dan Mocaf terhadap Kadar Air dan Kuat Patah Mie Kering.....	37
4.3. Pengaruh Rasio Pati Taka dan Mocaf terhadap Sifat Pemasakan Mie.....	40
4.3.1. Waktu Pemasakan ( <i>Cooking Time</i> ).....	41
4.3.2. Kehilangan Padatan Akibat Pemasakan ( <i>Cooking Loss</i> ).....	42
4.3.3. Rehidrasi ( <i>Swelling Index</i> ).....	43
4.4. Pengaruh Rasio Pati Taka dan Mocaf terhadap Sifat Tekstural Mie Matang.....	45
4.4.1. <i>Tensile Strength</i> .....	46
4.4.2. Elongasi.....	47
4.4.3. Kelengketan.....	47
4.5. Uji Kesukaan terhadap Mie Matang.....	48
4.6. Sifat Kimia Mie Terpilih.....	52
4.6.1. Kadar Abu.....	52
4.6.2. Kadar Lemak.....	53

4.6.3. Kadar Protein.....	54
4.6.4. Kadar Karbohidrat.....	54
4.6.5. Kadar Pati.....	55
4.6.6. Kadar Amilosa.....	55
4.6.7. Kadar Pati Resisten.....	56
4.6.8. Kadar Serat Pangan.....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1. Kesimpulan.....	58
5.2. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	64

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kompisisi Pati Taka.....	7
Tabel 2.2	Sifat Kimia mocaf dari tanaman singkong.....	15
Tabel 2.3	Standar mutu mie kering.....	18
Tabel 2.4	Jenis Evaluasi Sensoris.....	25
Tabel 3.1	Rasio Pati Taka dan mocaf dalam pembuatan mie.....	30
Tabel 4.1.	Warna produk mie kering dari substitusi Taka dan mocaf.....	36
Tabel 4.2.	Kadar air dan kuat patah mie kering.....	38
Tabel 4.3.	Sifat pemasakan mie substitusi pati taka dan mocaf.....	41
Tabel 4.4.	Sifat tekstural mie matang.....	45
Tabel 4.5.	Uji kesukaan mie matang.....	49
Tabel 4.6.	Kompisisi kimia mie pati taka substitusi mocaf.....	52

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Umbi Taka.....	5
Gambar 2.2.	Transformasi Granula Pati.....	12
Gambar 3.1.	Diagram alir pembuatan mie substitusi pati taka dan mocaf.....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Prosedur analisis sifat fisikokimia dan fungsional mie substitusi.....	65
Lampiran 2.	Prosedur analisis sifat pemasakan dan sifat tekstur Mie.....	71
Lampiran 3.	Foto produk.....	74
Lampiran 4.	Borang uji sensoris.....	77
Lampiran 5.	Hasil analisis statistik.....	79
Lampiran 6.	Hasil <i>universal testing machine</i> .....	91