

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian .....	6
1.3.1. Tujuan Umum.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Porang ( <i>Amorphophallus oncophyllus</i> ).....	8
2.2. Glukomanan .....	10
2.2.1 Sifat Glukomanan .....	12
2.3. Mocaf (Modified Cassava Flour) .....	16
2.4 Mie Basah.....	20
2.4.1 Bahan Baku Pembuatan Mie Basah.....	23
2.4.1.1 Terigu .....	24
2.4.1.2 Air.....	27
2.4.1.3 Garam .....	27
2.4.1.4 Garam Alkali .....	28
2.4.1.5. <i>Improver</i> .....	29
2.4.2 Proses Pembuatan Mie Basah .....	33
2.5 Parameter Penentu Kualitas Mie Basah .....	38
2.6. Hipotesis .....	43
BAB III METODE PENELITIAN.....	44
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	44

3.2. Bahan dan Alat Penelitian .....	44
3.2.1. Bahan.....	44
3.2.2. Alat.....	45
3.3 Proses Pelaksanaan Penelitian.....	45
3.3.1 Proses Pendahuluan Pembuatan Mie Basah .....	46
3.3.2 Proses Pembuatan Mie Basah .....	47
3.4 Metode Analisis.....	48
3.4.1 Analisis Sifat Fisik .....	48
3.4.2 Analisis Sifat Pemasakan .....	48
3.4.3 Analisis Kadar Air.....	48
3.4.4 Evaluasi Sensoris (Meilgaard, 1991) .....	48
3.5. Rancangan Penelitian dan Analisis Data.....	49
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>52</b>
4.1. Karakteristik Sifat Fisik Tekstural Mie Basah .....	52
4.1.1 Kekerasan ( <i>Hardness</i> ).....	52
4.1.2. Kelengketan ( <i>Adhesiveness</i> ) .....	54
4.1.3. Kekenyalan ( <i>Gumminess</i> ) .....	56
4.2. Warna Mie Basah Matang.....	59
4.3. Karakteristik Sifat Pemasakan Mie Basah .....	64
4.3.1. Kehilangan Padatan Akibat Pemasakan ( <i>Cooking loss</i> ).....	64
4.3.2 Daya Serap Air.....	69
4.4. Kadar Air.....	72
4.5. Evaluasi Sensoris Mie Basah dengan Substitusi Mocaf .....	75
4.5.1. Kekerasan ( <i>Hardness</i> ).....	78
4.5.2. Kelengketan ( <i>Adhesiveness</i> ) .....	79
4.5.3. Kekenyalan ( <i>Gumminess</i> ) .....	80
4.5.4. Elastisitas ( <i>Springiness</i> ).....	80
4.5.5. Keseluruhan ( <i>Overall</i> ) .....	81
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>83</b>
5.1 Kesimpulan.....	83
5.2 Saran .....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>85</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>91</b>