

# DAFTAR ISI

halaman

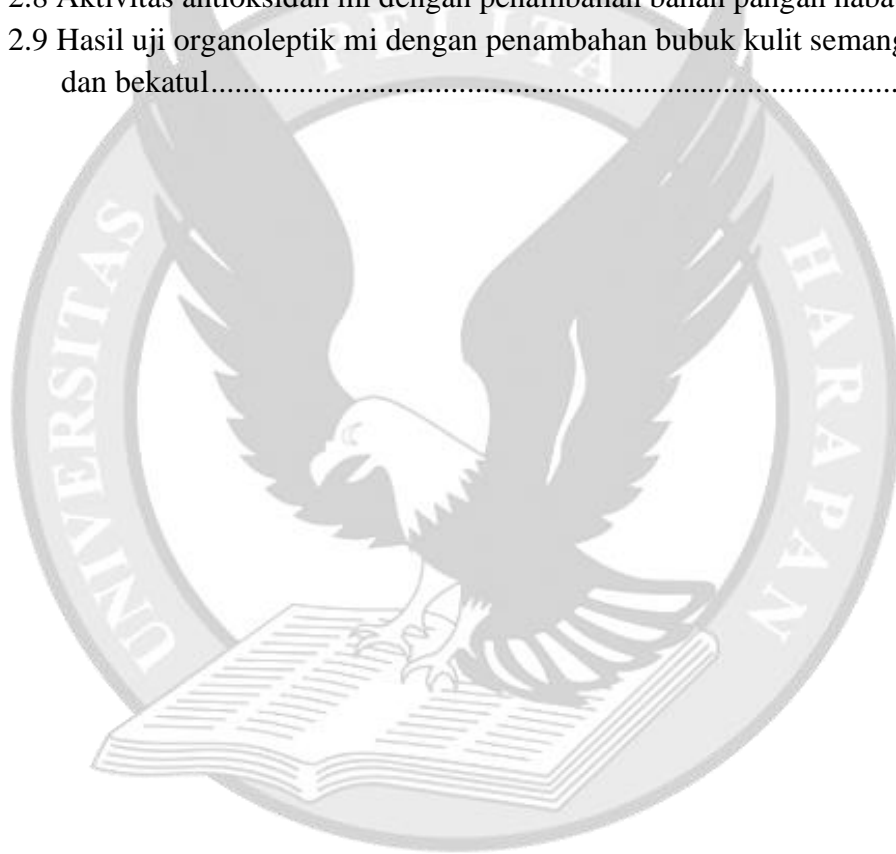
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK .....	iv
ABSTRACT .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
BAB II PEMBAHASAN .....	5
2.1 Tinjauan Pustaka .....	5
2.1.1 Mi .....	5
2.1.2 Faktor-faktor yang Memengaruhi Mi .....	7
2.1.3 Karakteristik Mi .....	8
2.1.3.1 Karakteristik Fisik .....	8
2.1.3.2 Karakteristik Kimia .....	10
2.1.3.3 Karakteristik Organoleptik .....	11
2.1.4 Senyawa Antioksidan .....	12
2.1.5 Serat .....	14
2.1.6 Bahan Pangan Nabati Sumber Serat dan Antioksidan .....	15
2.1.6.1 Bekatul .....	15
2.1.6.2 Daun Pegagan ( <i>Centella asiatica</i> ) .....	16
2.1.6.3 Rumput Laut <i>Caulerpa sp.</i> .....	16
2.1.6.4 Kulit Semangka .....	17
2.1.6.5 Kulit Mangga .....	17
2.2. Pembahasan .....	18
2.2.1 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Nabati terhadap Karakteristik Fisik Mi .....	18
2.2.1.1 Tekstur .....	18
2.2.1.2 <i>Cooking Properties</i> .....	22
2.2.2 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Nabati terhadap Karakteristik Kimia Mi .....	24
2.2.2.1 Kadar Air .....	24

2.2.2.2 Kadar Abu .....	26
2.2.2.3 Kadar Protein .....	27
2.2.2.4 Kadar Lemak .....	28
2.2.2.5 Kadar Karbohidrat.....	29
2.2.2.6 Kadar Serat.....	30
2.2.2.7 Aktivitas Antioksidan.....	34
2.2.3 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Nabati terhadap Karakteristik Organoleptik Mi .....	39
<b>BAB III KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>43</b>
3.1 Kesimpulan .....	43
3.2 Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>45</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat mutu mi basah berdasarkan SNI .....	6
Tabel 2.2 Tekstur mi dengan penambahan bahan pangan nabati.....	19
Tabel 2.3 <i>Cooking properties</i> mi dengan penambahan bahan pangan nabati.....	22
Tabel 2.4 Analisis proksimat mi dengan penambahan bahan pangan nabati.....	24
Tabel 2.5 Kadar serat bahan pangan nabati .....	31
Tabel 2.6 Kadar serat mi dengan penambahan bahan pangan nabati .....	32
Tabel 2.7 Aktivitas antioksidan bahan pangan nabati.....	34
Tabel 2.8 Aktivitas antioksidan mi dengan penambahan bahan pangan nabati....	37
Tabel 2.9 Hasil uji organoleptik mi dengan penambahan bubuk kulit semangka dan bekatul.....	40



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Senyawa fenolik (Chiorcea-Paquim et al., 2020).....	14
Gambar 2.2 <i>Caulerpa</i> sp. (Razai et al., 2019).....	17



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Rekap Persyaratan Kajian Pustaka.....A-1

