

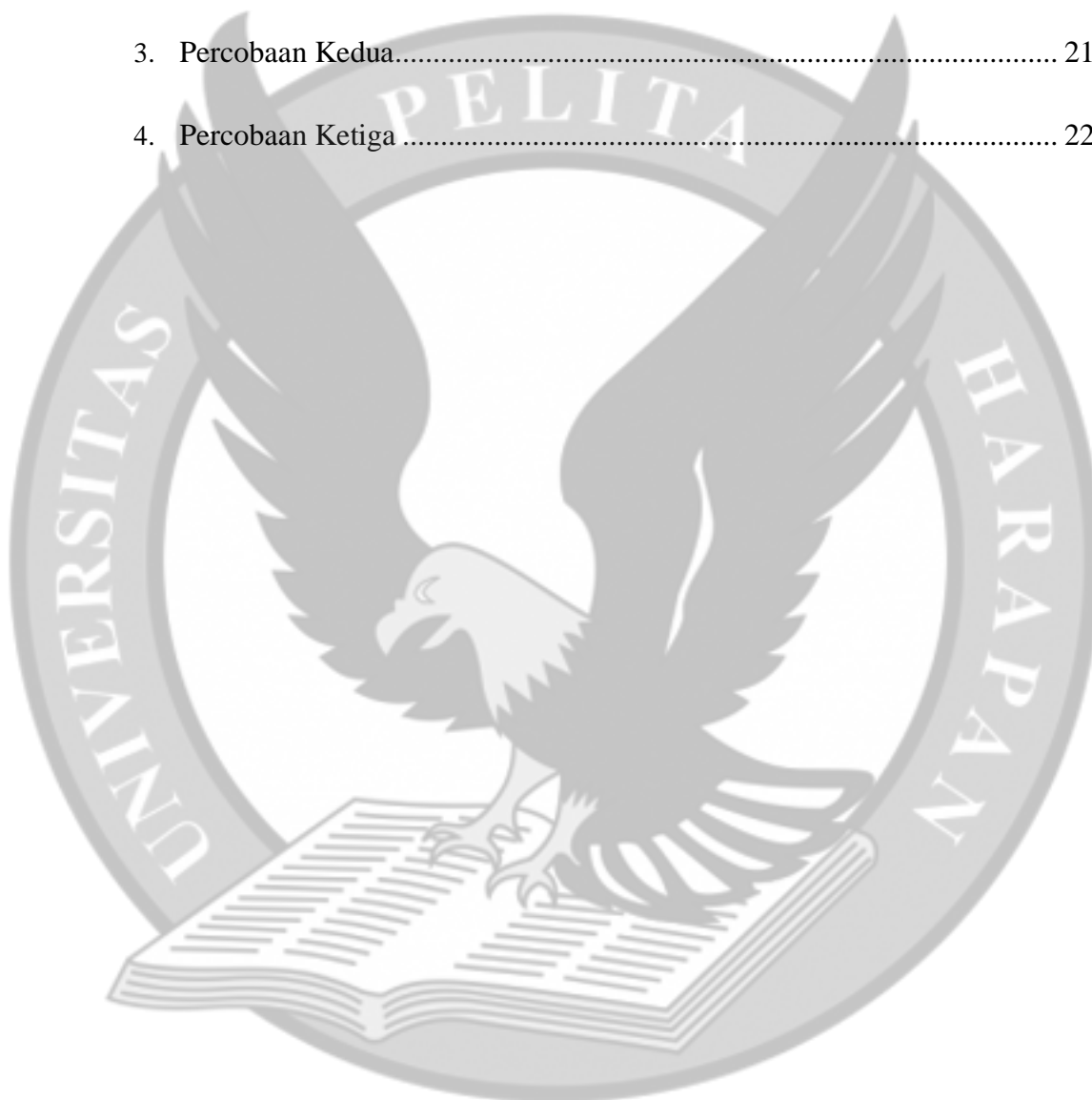
DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	HALAMAN
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR.....	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Sistematika Penulisan.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Paparan Teoritis	7

B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	19
C. Hipotesis.....	25
D. Kerangka Berfikir.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	26
B. Rancangan Penelitian	27
C. Metode Penentuan Sample.....	53
D. Metode Pengumpulan Data.....	54
E. Pengukuran Variable.....	56
F. Metode dan Teknik Analisis Data.....	56
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	58
A. Hasil	58
B. Pembahasan.....	77
BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN	
PENELITIAN	80
A. Simpulan	80
B. Saran.....	80
C. Rencana Berkelanjutan Penelitian.....	81

DAFTAR GAMBAR

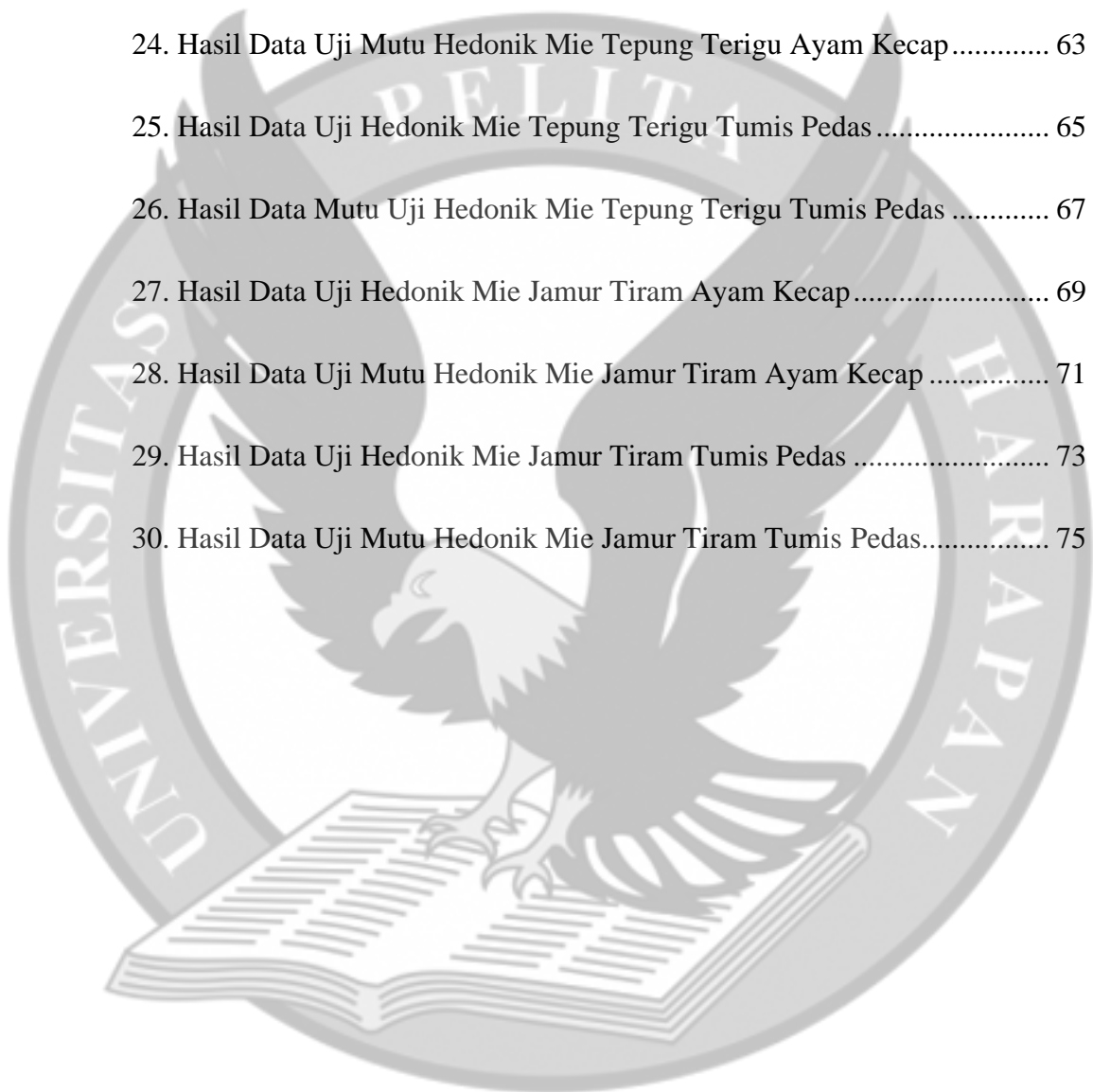
NO	KETERANGAN	HALAMAN
1.	Data Impor Gandum Indonesia	2
2.	Percobaan Pertama	21
3.	Percobaan Kedua.....	21
4.	Percobaan Ketiga	22



DAFTAR TABEL

NO	KETERANGAN	HALAMAN
1.	Kandungan gizi Jamur Tiram tiap 100 gram.....	8
2.	Komposisi Gizi Mie Basah per 100 gram Bahan.....	10
3.	Komposisi gizi Tepung Jamur Tiram per 100 gram bahan.....	11
4.	Komposisi Gizi Tepung Protein Tinggi per 100 gram bahan	12
5.	Kandungan Gizi per 100 Gram Bawang Merah.....	14
6.	Kandungan Gizi per 100 Gram Bawang Putih.....	16
7.	Kandungan Gizi per 100 Gram Saus Tiram.....	19
8.	Penelitian Sebelumnya.....	20
9.	Hasil Analisis Percobaan pada Aroma.....	22
10.	Hasil Analisis Percobaan pada Rasa	23
11.	Hasil Analisis Percobaan pada Rasa	24
12.	Hasil Analisis Percobaan pada Rasa	25
13.	Resep Pembuatan Mie Tepung Terigu Ayam Kecap.....	29
14.	Proses Pembuatan Mie Tepung Terigu Ayam Kecap	30
15.	Resep Mie Tepung Terigu Tumis Pedas	35
16.	Proses Pembuatan Mie Tepung Terigu Tumis Pedas.....	35
17.	Resep Mie Jamur Tiram Ayam Kecap.....	40
18.	Proses Pembuatan Mie Jamur Tiram Ayam Kecap.....	41
19.	Resep Pembuatan Mie Jamur Tiram Tumis Pedas.....	47

20. Proses Pembuatan Mie Jamur Tiram Tumis Pedas	48
21. Jenis Panelis Metode Uji Organoleptik.....	54
22. Daftar Panelis	59
23. Hasil Data Uji Hedonik Mie Tepung Terigu Ayam Kecap.....	61
24. Hasil Data Uji Mutu Hedonik Mie Tepung Terigu Ayam Kecap.....	63
25. Hasil Data Uji Hedonik Mie Tepung Terigu Tumis Pedas	65
26. Hasil Data Mutu Uji Hedonik Mie Tepung Terigu Tumis Pedas	67
27. Hasil Data Uji Hedonik Mie Jamur Tiram Ayam Kecap.....	69
28. Hasil Data Uji Mutu Hedonik Mie Jamur Tiram Ayam Kecap	71
29. Hasil Data Uji Hedonik Mie Jamur Tiram Tumis Pedas	73
30. Hasil Data Uji Mutu Hedonik Mie Jamur Tiram Tumis Pedas.....	75



DAFTAR LAMPIRAN

NO.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran A- 1 Mie Jamur Tiram Ayam Kecap	A-1
2.	Lampiran A- 2 Mie Jamur Tiram Tumis Pedas	A-2
3.	Lampiran A- 3 Mie Tepung Ayam Kecap.....	A-3
4.	Lampiran A- 4 Mie Tepung Tumis Pedas.....	A-4
5.	Lampiran B- 1 Kuesioner Uji Hedonik Ayam Kecap.....	A-2
6.	Lampiran B- 2 Kuesioner Uji Hedonik Tumis Pedas	A-3
7.	Lampiran B- 3 Kuesioner Uji Mutu Hedonik Ayam Kecap	6
8.	Lampiran B- 4 Kuesioner Uji Mutu Hedonik Tumis Pedas.....	7
9.	Lampiran B- 5 Kuesioner Uji Hedonik Mie Tepung Ayam Kecap...	B-5
10.	Lampiran B-6 Kuesioner Uji Mutu Hedonik Mie Tepung Ayam Kecap.....	B-6
11.	Lampiran B-7 Kuesioner Uji Hedonik Mie Tepung Tumis Pedas....	B-7
12.	Lampiran B-8 Kuesioner Uji Mutu Hedonik Mie Tepung Tumis Pedas.....	B-8