

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan.....	2
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Mi.....	5
2.1.1 Mi Kering.....	5
2.1.2 Mi Basah.....	6
2.2 Porang	8
2.2.1 Tepung Porang	10
2.3 Glukomanan	11
2.4 Tepung Terigu.....	12
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat.....	15
3.2 Metode Penelitian	16
3.2.1 Prosedur Penelitian Tahap I.....	16
3.2.2 Prosedur Penelitian Tahap II dan Rancangan Percobaan	17
3.2.3 Prosedur Penelitian	18
3.2.3.1 Pembuatan Mi Basah	18
3.2.3.2 Parameter Uji	19
3.3 Prosedur Analisis Parameter	20
3.3.1 Kadar Air (AOAC, 2005)	20
3.3.2 Kadar Abu (AOAC, 2005).....	20
3.3.3 Kadar Protein (AOAC, 2005)	21
3.3.4 Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	22
3.3.5 Daya Serap Air (Setyani et al., 2017)	22

3.3.6 Kadar Kalsium Oksalat (SNI 7939:2020).....	23
3.3.7 Kadar Serat Pangan Larut (AOAC, 2000).....	24
3.3.8 Tekstur (<i>Hardness, Springiness, Adhesiveness</i> dan <i>Cohesiveness</i>) (Muhandri et al., 2013)	27
3.3.9 Uji Sensori	27
3.3.9.1 Uji Hedonik (Sharif et al., 2017)	27

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Karakteristik Tepung Porang	28
4.1.1 Kadar Air	28
4.1.2 Kadar Abu.....	29
4.1.3 Kadar Kalsium Oksalat	29
4.1.4 Kadar Serat Pangan Larut	30
4.2 Pengaruh Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang dan Penggunaan Glukomanan sebagai Pengenyal terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Mi Basah	31
4.2.1 Pengaruh Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang dan Penggunaan Glukomanan sebagai Pengenyal terhadap Karakteristik Kimia Mi Basah	31
4.2.1.1 Kadar Air	31
4.2.1.2 Kadar Abu.....	32
4.2.1.3 Kadar Protein	33
4.2.1.4 Kadar Lemak	34
4.2.2 Pengaruh Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang dan Penggunaan Glukomanan sebagai Pengenyal terhadap Karakteristik Fisik Mi Basah	35
4.2.2.1 Daya Serap Air	35
4.2.2.2 Tekstur	36
4.2.3 Pengaruh Rasio Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang dan Penggunaan Glukomanan sebagai Pengenyal terhadap Karakteristik Sensori Mi Basah	40
4.2.3.1 Warna.....	40
4.2.3.2 Aroma	42
4.2.3.3 Rasa.....	43
4.2.3.4 Tekstur	44
4.2.3.5 Kekenyalan	46
4.2.3.6 Kelengketan	47
4.2.3.7 Nilai Keseluruhan	48
4.3 Penentuan Rasio Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Porang dengan Penggunaan Glukomanan sebagai pengenyal terbaik Mi Basah	49

BAB V KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan	53
5.2 Saran	53

DAFTAR PUSTAKA 54

LAMPIRAN



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Diagram pembuatan mi kering	5
Gambar 2. 2 Diagram alir pembuatan mi basah.....	7
Gambar 2. 3 Tumbuhan porang dan Umbi porang	9
Gambar 3. 1 Diagram alir prosedur pembuatan ekstrak glukomanan.....	16
Gambar 3. 2 Diagram alir pembuatan mi basah.....	19
Gambar 4. 1 Pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung porang terhadap uji hedonik warna mi basah dengan menggunakan glukomanan sebagai pengenyal	41
Gambar 4. 2 Pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung porang terhadap uji hedonik aroma mi basah dengan menggunakan glukomanan sebagai pengenyal	42
Gambar 4. 3 Pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung porang terhadap uji hedonik rasa mi basah dengan menggunakan glukomanan sebagai pengenyal	44
Gambar 4. 4 Pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung porang terhadap uji hedonik tekstur mi basah dengan menggunakan glukomanan sebagai pengenyal	46
Gambar 4. 5 Pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung porang terhadap uji hedonik kekenyalan mi basah dengan menggunakan glukomanan sebagai pengenyal	47
Gambar 4. 6 Pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung porang terhadap uji hedonik kelengketan mi basah dengan menggunakan glukomanan sebagai pengenyal	48
Gambar 4. 7 Pengaruh substitusi tepung terigu dan tepung porang terhadap uji hedonik kelengketan mi basah dengan menggunakan glukomanan sebagai pengenyal	49

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Persyaratan mutu mi kering berdasarkan SNI 8217:2015	6
Tabel 2. 2 Persyaratan mutu mi basah berdasarkan SNI 2987:2015.....	8
Tabel 2. 3 Persyaratan mutu serpih porang berdasarkan SNI 7939:2020	11
Tabel 2. 4 Persyaratan mutu tepung terigu berdasarkan SNI 3751:2009.....	13
Tabel 2. 5 Kandungan gizi tepung terigu per 100 g	14
Tabel 3. 1 Desain percobaan penelitian pada tahap II	17
Tabel 3. 2 Formulasi pembuatan mi basah.....	18
Tabel 3. 3 Skala penilaian uji hedonik	27
Tabel 4. 1 Hasil data tepung porang dan SNI 7939:2020 Serpih Porang	28
Tabel 4. 2 Hasil data kadar abu tepung porang dan SNI Serpih Porang 7939:2020	29
Tabel 4. 3 Hasil data analisis kadar kalsium oksalat dan SNI serpih porang 7939:2020.....	29
Tabel 4. 4 Data hasil analisis kadar serat pangan larut	30
Tabel 4. 5 Kadar air mi basah yang dibuat dengan glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan	31
Tabel 4. 6 Kadar abu mi basah yang dibuat dengan glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan	32
Tabel 4. 7 Kadar protein mi basah yang dibuat dengan glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan	33
Tabel 4. 8 Kadar lemak mi basah yang dibuat dengan glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan	35
Tabel 4. 9 Daya serap air mi basah yang dibuat dengan glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan	36
Tabel 4. 10 Tekstur hardness mi basah yang dibuat dengan glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan.....	37
Tabel 4. 11 Tekstur adhesiveness mi basah yang dibuat dengan glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan.....	38
Tabel 4. 12 Tekstur springiness mi basah yang dibuat dengan glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan.....	38
Tabel 4. 13 Tekstur cohesiveness mi basah yang dibuat dengan glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan.....	39
Tabel 4. 14 Nilai setiap parameter untuk menentukan formulasi terbaik mi basah	50
Tabel 4. 15 Hasil analisis proksimat mi basah dengan substitusi tepung terigu dan tepung porang dengan penggunaan ekstrak glukomanan terbaik rasio 95:5.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. 1 Kadar air tepung porang	A-1
Lampiran B. 1 Kadar abu tepung porang komersil	B-1
Lampiran C. 1 Kadar kalsium oksalat tepung porang.....	C-1
Lampiran D. 1 Kadar serat pangan tepung porang	D-1
Lampiran E. 1 Kadar air mi basah dengan pengenyal glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan	E-1
Lampiran F. 1 Kadar abu mi basah dengan pengenyal glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan	I-1
Lampiran G. 1 Kadar protein mi basah dengan pengenyal glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan	L-1
Lampiran H. 1 Kadar lemak mi basah dengan pengenyal glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan	P-1
Lampiran I. 1 Daya serap air mi basah dengan pengenyal glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan	S-1
Lampiran J. 1 Tekstur hardness mi basah dengan pengenyal glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan.....	V-1
Lampiran K. 1 Tekstur adhesiveness mi basah dengan pengenyal glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan.....	Y-1
Lampiran L. 1 Tekstur springiness mi basah dengan pengenyal glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan.....	BB-1
Lampiran M. 1 Tekstur cohesiveness mi basah dengan pengenyal glukomanan komersil dan ekstrak glukomanan.....	EE-1
Lampiran N. 1 Uji hedonik mi basah dengan pengenyal glukomanan komersil JJ-1	
Lampiran O. 1 Uji hedonik mi basah dengan pengenyal ekstrak glukomanan OO-1	