

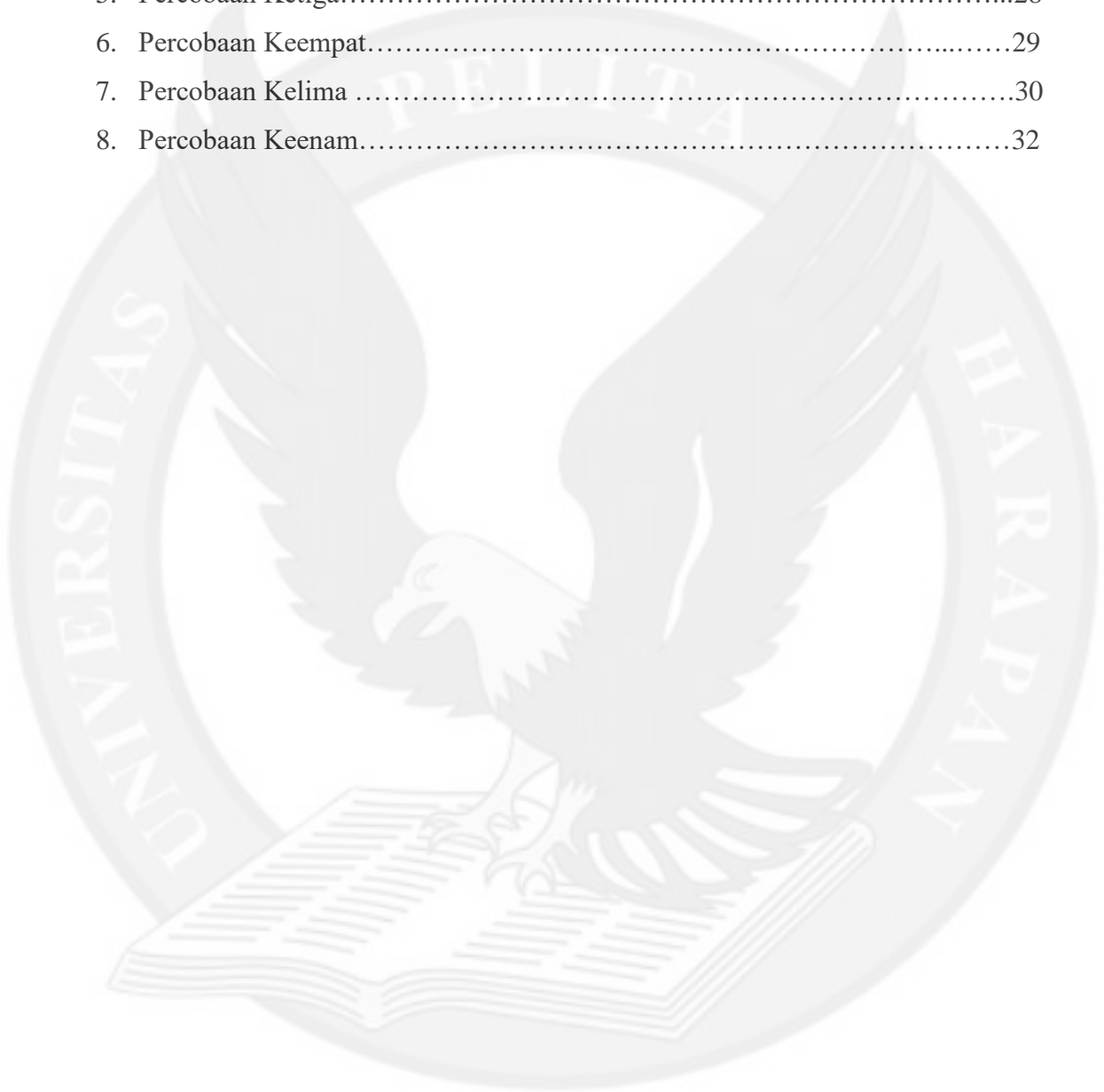
DAFTAR ISI

PROYEK AKHIR	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Sistematika Penulisan	5
BAB II LANDASAN TEORI	7
A. Paparan Teoritis	7
1. Mie.....	7
2. Tepung Kacang Hijau.....	8
3. Tepung Terigu	10
4. Tepung Tapioka.....	11
5. Telur	12
B. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	13
C. Rerangka Konseptual	15
D. Hipotesis.....	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
A. Gambaran Umum Objek Penelitian	18
B. Rancangan Penelitian.....	19
1. Jenis Riset Penelitian	19
2. Tempat dan Waktu Penelitian	19
3. Bahan Penelitian.....	19
4. Peralatan Penelitian.....	21

5. Proses Percobaan dan Pembuatan Produk	24
C. Metode Penentuan Sampel	32
D. Metode Pengumpulan Data	33
E. Pengukuran Variabel.....	34
F. Metode dan Teknik Analisis Data.....	34
1. Analisis Deskriptif.....	34
2. Uji Hedonik	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil	36
1. Pembuatan Tepung Kacang Hijau	36
2. Pembuatan Mie Basah	37
3. Pembuatan Topping Ayam	41
4. Hasil Analisis Deskriptif Pengujian Organoleptik	42
B. Pembahasan.....	47
1. Uji Hedonik	47
2. Uji Mutu Hedonik	48
BAB V KESIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN.....	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran.....	51
C. Rencana Keberlanjutan Penelitian	51
DAFTAR PUSTAKA	52

DAFTAR GAMBAR

1. Bagan Kerangka Berpikir Penelitian.....	16
2. Percobaan Pertama.....	25
3. Pembuatan Mie Tepung Terigu.....	26
4. Percobaan Kedua.....	27
5. Percobaan Ketiga.....	28
6. Percobaan Keempat.....	29
7. Percobaan Kelima	30
8. Percobaan Keenam.....	32



DAFTAR TABEL

1. Komposisi Mie Basah.....	8
2. Komposisi Kacang Hijau.....	9
3. Komposisi Tepung Terigu.....	10
4. Komposisi Tepung Tapioka.....	12
5. Komposisi Telur.....	13
6. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	14
7. Bahan Penelitian.....	20
8. Alat Penelitian.....	22
9. Resep Mie Keriting.....	37
10. Resep Hasil Penelitian Mie dengan Tepung Kacang Hijau (60%).....	38
11. Resep Hasil Penelitian Mie dengan Tepung Kacang Hijau (40%).....	39
12. Cara Pembuatan Mie.....	40
13. Bahan Topping Mie Ayam.....	41
14. Cara Pembuatan Topping Mie Ayam.....	42
15. Kategori Penilaian.....	43
16. Persentase Penilaian Uji Hedonik (60% Tepung Kacang Hijau).....	43
17. Persentase Penilaian Uji Hedonik (40% Tepung Kacang Hijau).....	44
18. Rata-Rata Hasil Uji Hedonik.....	44
19. Persentase Penilaian Uji Mutu Hedonik (60% Tepung Kacang Hijau).....	45
20. Persentase Penilaian Uji Mutu Hedonik (40% Tepung Kacang Hijau).....	46
21. Rata-Rata Hasil Uji Mutu Hedonik.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

1. Foto Kegiatan Uji Produk.....A-1
2. Foto Pengujian Produk.....B-1
3. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.....C-1
4. Hasil Kuesioner Mengenai Mie dengan Tepung Kacang Hijau.....D-1

