

DAFTAR ISI

halaman

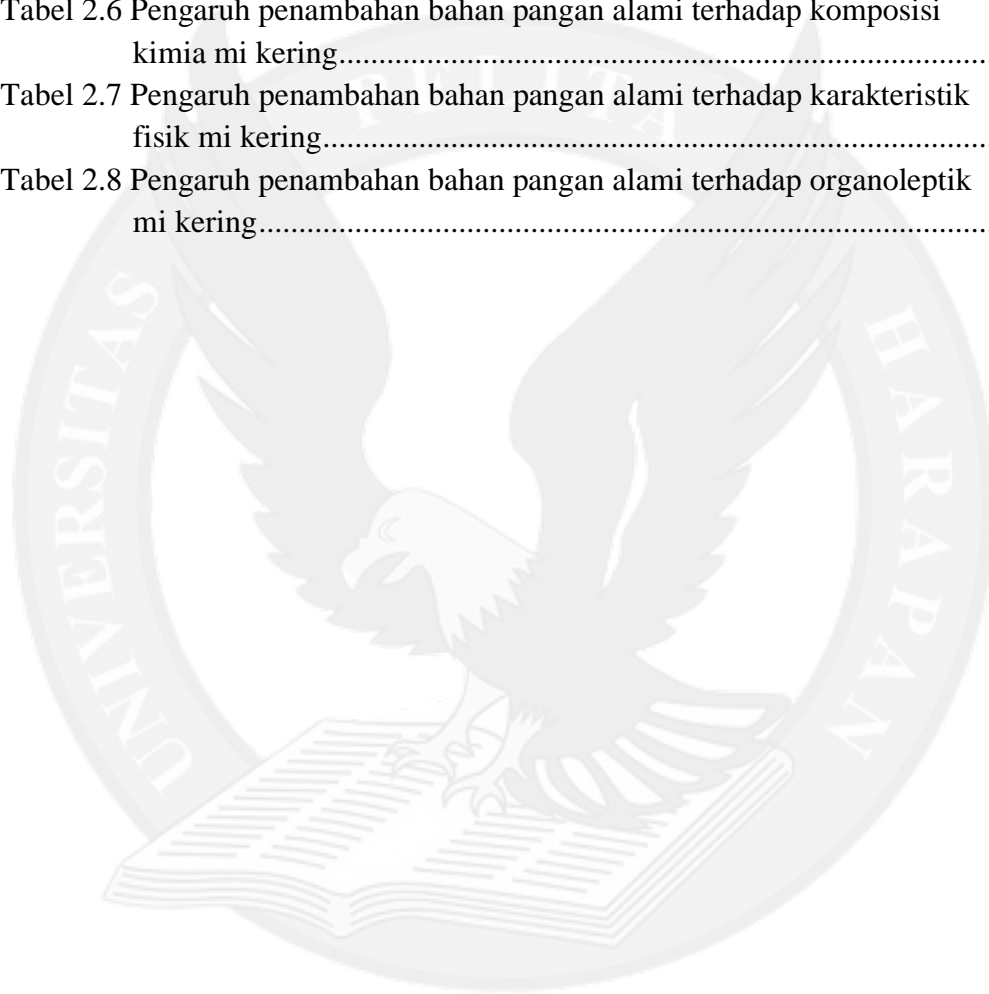
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
BAB II PEMBAHASAN.....	4
2.1 Tinjauan Pustaka.....	4
2.1.1 Mi.....	4
2.1.1.1 Klasifikasi Mi.....	5
2.1.1.2 Bahan Baku Pembuatan Mi.....	6
2.1.1.2.1 Tepung Terigu.....	6
2.1.1.3 Bahan Tambahan Pembuatan Mi.....	8
2.1.1.3.1 Telur.....	8
2.1.1.3.2 Garam.....	10
2.1.1.3.3 Air.....	10
2.1.2 Mi Kering.....	11
2.1.2.1 Prosedur Pembuatan Mi Kering.....	12
2.1.2.1.1 Pencampuran Adonan.....	12
2.1.2.1.2 Pengistirahatan Adonan.....	13
2.1.2.1.3 Pembentukan Lembaran dan Pemotongan.....	14
2.1.2.1.4 Pengukusan.....	14
2.1.2.1.5 Pengeringan.....	15
2.1.3 Serat.....	15
2.1.4 Bahan Pangan Alami Tinggi Serat.....	16
2.2 Pembahasan.....	17
2.2.1 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Alami Terhadap Komposisi Kimia Mi Kering.....	17
2.2.2 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Alami Terhadap Karakteristik Fisik Mi Kering.....	22

2.2.3 Pengaruh Penambahan Bahan Pangan Alami Terhadap Karakteristik Sensori Mi Kering	25
2.2.4 Penentuan Mi Kering Terbaik dengan Penambahan Bahan Pangan Alami Tinggi Serat	30
BAB III KESIMPULANDAN SARAN	31
3.1 Kesimpulan	31
3.2 Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN	40



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Perbedaan kandungan gizi mi kering dan nasi putih.....	4
Tabel 2.2 Komposisi kimia tepung protein tinggi per 100 gram.....	7
Tabel 2.3 Kandungan gizi putih telur, kuning telur, dan telur utuh	9
Tabel 2.4 Syarat mutu mi kering berdasarkan SNI no. 8217:2015.....	12
Tabel 2.5 Kadar serat pada beberapa jenis bahan pangan alami tinggi serat.....	17
Tabel 2.6 Pengaruh penambahan bahan pangan alami terhadap komposisi kimia mi kering.....	20
Tabel 2.7 Pengaruh penambahan bahan pangan alami terhadap karakteristik fisik mi kering.....	24
Tabel 2.8 Pengaruh penambahan bahan pangan alami terhadap organoleptik mi kering.....	27



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
Rekap tabel persyaratan kajian pustaka	A-1

