

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH	
TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv

BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan	2
1.3.1 Tujuan Umum.....	2
1.3.2 Tujuan Khusus.....	2

BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Umbi Kimpul (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott.).....	4
2.1.2 Kimpul Kuning.....	6
2.1.3 Kimpul Ungu	6
2.2 Tepung Kimpul	6
2.3 Tepung Terigu.....	7
2.4 Telur.....	7
2.5 Garam.....	8
2.6 Mi Kering.....	8
2.6.1 Proses Pembuatan Mi Kering	9

BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat.....	10
3.2.1 Penelitian Tahap 1	11
3.2.2 Penelitian Tahap 2	12
3.3 Rancangan Percobaan	13
3.3.1 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap 1.....	14
3.3.2 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap 2.....	14

3.4	Prosedur Analisis	16
3.4.1	Kadar Air	16
3.4.2	Kadar Abu	16
3.4.3	Kadar Protein.....	17
3.4.4	Kadar Lemak	17
3.4.5	Kadar Karbohidrat.....	18
3.4.6	Kadar Total Serat.....	18
3.4.7	<i>Water Absorbtion</i>	19
3.4.8	<i>Cooking Yield</i>	19
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Penelitian Tahap 1	21
4.1.1	Kadar Air Tepung Kimpul	21
4.1.2	Kadar Abu Tepung Kimpul.....	22
4.1.3	Kadar Protein Tepung Kimpul	23
4.1.4	Kadar Lemak Tepung Kimpul.....	23
4.1.5	Kadar Total Serat Tepung Kimpul	24
4.1.6	Kadar Karbohidrat Tepung Kimpul	24
4.2	Penelitian Tahap 2	25
4.2.1	Kimpul Putih	25
4.2.1.1	Pengaruh Rasio Tepung Kimpul Putih Terhadap <i>Water Absorbtion</i> Mi Kering	25
4.2.1.2	Pengaruh Rasio Tepung Kimpul Putih Terhadap <i>Cooking Yield</i> Kering.....	27
4.2.1.3	Pengaruh Rasio Tepung Kimpul Putih Terhadap Kadar Total Serat Mi Kering.....	29
4.2.1.4	Pengaruh Rasio Tepung Kimpul Putih Terhadap Kadar Air Mi Kering.....	31
4.2.1.5	Pengaruh Rasio Tepung Kimpul Putih Terhadap Kadar Lemak Mi Kering	32
4.2.2	Kimpul Kuning.....	34
4.2.2.1	Pengaruh Rasio Tepung Kimpul Kuning Terhadap <i>Water Absorbtion</i> Mi Kering	34
4.2.2.2	Pengaruh Rasio Tepung Kimpul Kuning Terhadap <i>Cooking Yield</i> Mi Kering	35
4.2.2.3	Pengaruh Rasio Tepung Kimpul Kuning Terhadap Kadar Total Serat Mi Kering	37
4.2.2.4	Pengaruh Rasio Tepung Kimpul Kuning Terhadap Kadar Air Mi Kering.....	39

4.2.2.5 Pengaruh Rasio Tepung Kimpul Kuning Terhadap Kadar Lemak Mi Kering.....	41
4.2.1.6 Pemilihan Rasio Terbaik.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	43
5.2 Saran	43

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

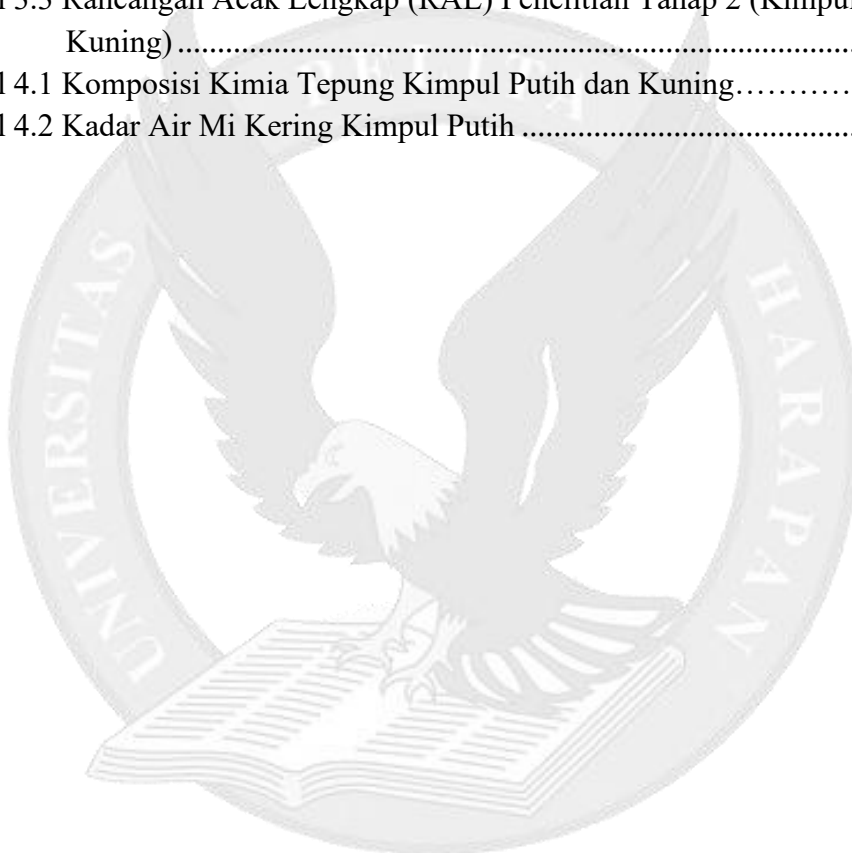


DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Umби kimpul.....	4
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian Tahap 1.....	12
Gambar 3.2 Diagram Alir Penelitian Tahap 2.....	13
Gambar 4.1 Rasio Tepung Terigu:Tepung Kimpul Putih Terhadap <i>Water Absorbtion</i> MiKering ...	26
Gambar 4.2 Rasio Tepung Terigu:Tepung Kimpul Putih Terhadap <i>Cooking Yield</i> Mi Kering.....	28
Gambar 4.3 Rasio Tepung Terigu:Tepung Kimpul Putih Terhadap Total Serat Mi Kering.....	30
Gambar 4.4 Rasio Tepung Terigu:Tepung Kimpul Putih Terhadap Kadar Lemak Mi Kering.....	33
Gambar 4.5 Rasio Tepung Terigu:Tepung Kimpul Kuning Terhadap <i>Water Absorbtion</i> Mi Kering	35
Gambar 4.6 Rasio Tepung Terigu:Tepung Kimpul Kuning Terhadap <i>Cooking Yield</i> Mi Kering.....	36
Gambar 4.7 Rasio Tepung Terigu:Tepung Kimpul Kuning Terhadap Total Serat Mi Kering.....	38
Gambar 4.8 Rasio Tepung Terigu:Tepung Kimpul Putih Terhadap Kadar Air Mi Kering.....	40
Gambar 4.9 Rasio Tepung Terigu:Tepung Kimpul Putih Terhadap Kadar Lemak Mi Kering.....	41

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Komposisi Kimia Umbi Kimpul Putih.....	5
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Kimpul Kuning	6
Tabel 2.3 Komposisi Kimia Kimpul Ungu	6
Tabel 2.4 Komposisi Kimia Mi Kering.....	9
Tabel 3.1 Formulasi Mi Kimpul Kering.....	13
Tabel 3.2 Rancangan Acak Lengkap (RAL) Penelitian Tahap 2 (Kimpul Putih)	15
Tabel 3.3 Rancangan Acak Lengkap (RAL) Penelitian Tahap 2 (Kimpul Kuning)	15
Tabel 4.1 Komposisi Kimia Tepung Kimpul Putih dan Kuning.....	21
Tabel 4.2 Kadar Air Mi Kering Kimpul Putih	31



DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A	
Data Kadar Air Tepung Kimpul.....	A-1
Lampiran B	
Data Kadar Abu Tepung Kimpul.....	B-1
Lampiran C	
Data Kadar Protein Tepung Kimpul.....	C-1
Lampiran D	
Data Kadar Lemak Tepung Kimpul.....	D-1
Lampiran E	
Hasil Analisis Kadar Total Serat Tepung Kimpul.....	E-1
Lampiran F	
Data Kadar Karbohidrat Tepung Kimpul.....	F-1
Lampiran G	
Data Kadar Air Mi Kering.....	G-1
Lampiran H	
Data Kadar Lemak Mi Kering.....	H-1
Lampiran I	
Data <i>Water absorbtion</i> Mi Kering.....	I-1
Lampiran J	
Data <i>Cooking Yield</i> Mi Kering.....	J-1
Lampiran K	
Hasil Analisis Kadar Total Serat Mi Kering.....	K-1
Lampiran L	
Hasil Identifikasi Umbi Kimpul.....	L-1
Lampiran M	
Dokumentasi Penelitian.....	M-1