

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Hipotesis Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Mie Instan	4
2.2 Tepung Terigu	6
2.3 Lele Dumbo	6
2.4 Bahan Tambahan	10
2.4.1 Air	10
2.4.2 Garam.....	11
2.4.3 Telur	11
2.4.4 CMC	12
2.4.5 Soda abu	12
2.4.6 Zat pewarna	13
2.5 Prosedur Pembuatan Mie.....	13
2.5.1 Pengadukan Bahan	13
2.5.2 Pembentukan Lembaran Mie.....	14
2.5.3 Pencetakan Mie.....	14
2.5.4 Pengukusan.....	14
2.5.5 Pendinginan.....	15
2.5.6 Pengeringan.....	15
2.5.7 Kualitas Mie Instan.....	16
2.5.8 Kerusakan Mie instan.....	17
BAB III MATERI DAN METODE PENELITIAN	18
3.1 Materi dan Peralatan Penelitian.....	18
3.1.1 Materi Peneltian	18
3.1.2 Peralatan Penelitian	18
3.2 Metode Penelitian.....	18
3.2.1 Metode	18
3.2.2 Variabel dan Rancangan percobaan	19
3.3 Pengolahan Mie Instan Kering	23
3.4 Analisa Kualitas mie Instan Kering.....	23
3.4.1 Kadar Air.....	23
3.4.2 Kadar protein	23
3.4.3 Kadar abu.....	24
3.4.4 Profil Asam Amino.....	24
3.4.5 Uji Organoleptik.....	26

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Evaluasi Kimia Mie Instan Kering	27
4.1.1 Kadar Air	28
4.1.2 Kadar Abu	29
4.1.3 Kadar Protein.....	30
4.1.5 Profil Asam Amino	31
4.2 Uji Organoleptik Mie Instan Kering.....	33
4.2.1 Rupa	33
4.2.2 Warna	34
4.2.3 Rasa	35
4.3 Perlakuan Terbaik	36
BAB V. Kesimpulan dan Saran	37
5.1 Kesimpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	41