

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang dan Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Kerangka Pemikiran.....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Mie dan Perkembangannya .....	6
1. Mie Berbahan Baku Terigu.....	7
2. Mie Berbahan Baku Non-Terigu.....	10
B. Pati dan Daya Cerna.....	14
1. Pati .....	14
2. Daya Cerna.....	15
C. Indeks Glikemik (IG) .....	16
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
B. Bahan dan Alat .....	19
1. Bahan .....	19
2. Alat .....	20
C. Metode Penelitian.....	20
D. Tahapan Penelitian .....	21
1. Pembuatan Mie Pati Sukun .....	21
2. Pembuatan Mie Pati Sagu .....	23

3. Pembuatan Mie Pati Singkong .....	25
E. Analisis Penelitian.....	26
1. Evaluasi Nilai Gizi .....	27
a. Kadar Air .....	27
b. Kadar Abu .....	27
c. Kadar Protein .....	28
d. Kadar Lemak .....	29
e. Kadar Karbohidrat .....	29
f. Kadar Serat Kasar .....	29
g. Kadar Serat Pangan .....	30
h. Kadar Pati Resisten .....	32
i. Daya Cerna Pati .....	33
2. Uji Indeks Glikemik.....	34

#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Komposisi Zat Gizi Mie Berbahan Baku Non-Terigu .....	36
1. Kadar Air.....	36
2. Kadar Abu .....	37
3. Kadar Protein .....	38
4. Kadar Lemak.....	39
5. Kadar Karbohidrat.....	40
6. Kadar Serat Kasar .....	41
B. Serat Pangan.....	42
C. Pati Resisten .....	45
D. Daya Cerna Pati.....	47
E. Nilai Energi .....	50
F. Indeks Glikemik Mie Berbahan Baku Non-Terigu.....	53
1. Penentuan Jumlah Pangan dan Acuan.....	53
2. Perhitungan Nilai Indeks Glikemik .....	54

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan ..... 63

B. Saran ..... 64

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN