

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	4
C. Kerangka Pemikiran	5
D. Hipotesis.....	8
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ubi Jalar	9
B. Tepung Ubi Jalar	10
C. Pati	12
D. Karakteristik Pati dan Tepung.....	14
1. Pembengkakan Granula (<i>Swelling Power</i>)	14
2. Kelarutan (Solubility)	15
3. Persentase (%) Transmittan	16
E. Fermentasi Asam Laktat	17
1. <i>Lactobacillus</i>	19
2. <i>Leuconostoc</i>	19
F. Fermentasi Khamir	20
G. Mie	21
III. BAHAN DAN METODE	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	25
B. Alat dan Bahan	25
C. Metode Penelitian	26

D. Pelaksanaan Penelitian	26
1. Persiapan Starter	26
a. Starter <i>Lactobacillus plantarum</i> dan <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	26
b. Starter <i>Lactobacillus plantarum</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> dan <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	28
c. Pengecekan Total Sel BAL.....	30
d. Pengecekan Total Sel Khamir	30
2. Persiapan Larutan Gula dan Garam	31
3. Fermentasi Ubi Jalar Putih.....	31
4. Penepungan	33
5. Pembuatan Mie	34
E. Pengamatan.....	35
1. Pengamatan pada Tepung Ubi Jalar Putih	36
a. Derajat Keasaman (pH)	36
b. Pembengkakan Granula dan Kelarutan	36
c. Persentase transmitan.....	37
d. Uji Organoleptik.....	37
2. Pengamatan Untaian Mie.....	38
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Derajat Keasaman (pH) Tepung Ubi Jalar Putih.....	39
B. Pembengkakan Granula Tepung Ubi Jalar Putih	41
C. Kelarutan Tepung Ubi Jalar Putih.....	44
D. Persentase Transmitan Tepung Ubi Jalar Putih	47
E. Sifat Organoleptik	49
1. Warna.....	49
2. Aroma	51
F. Persentase Untaian Mie Utuh	55
G. Perlakuan Terbaik	57
 V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	61
B. Saran	62

DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	70