

DAFTAR ISI

	halaman
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Tepung Terigu	5
2.2 Tepung Tapioka	6
2.3 Bayam	7
2.4 Mie Kering	9
2.5 Pengeringan	11
2.6 Laju Pengeringan	12
III. METODOLOGI PENELITIAN	14
3.1 Waktu dan Tempat	14
3.2 Alat dan Bahan	14

3.3	Prosedur Penelitian	14
3.4	Parameter pengukuran	20
3.5	Rancangan Percobaan	24
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1	Laju Pengeringan	27
4.2	Kadar Air	29
4.3	Kehilangan Padatan Akibat Pemasakan (KPAP)	31
4.4	Daya Serap Air (DSA)	32
4.6	Daya Pengembangan Mie	34
4.7	Kekuatan tarik (<i>Tensile Strength</i>)	35
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	38
5.1	Kesimpulan	38
5.2	Saran	39
	DAFTAR PUSTAKA	40