

## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1. Komposisi Kimia Tepung Tapioka .....	7
Tabel 2. Kandungan Gizi Bayam per 100 g Bahan .....	8
Tabel 3. Standar Nasional Indonesia (SNI) mie kering .....	10
Tabel 4. Komposisi mie sehat kering .....	19
Tabel 5. Matrik Tabulasi Data .....	25
Tabel 6. Hasil analisis data dari setiap perlakuan .....	37
Tabel 7. Lampiran data penurunan bobot mie selama proses pengeringan ....	44
Tabel 8. Rata-rata penurunan bobot selama proses pengeringan .....	45
Tabel 9. Bobot akhir mie setelah dioven dengan suhu 105° C selama 17 jam .....	45
Tabel 10. Penurunan kadar air selama proses pengeringan .....	45
Tabel 11. laju pengeringan .....	46
Tabel 12. Penurunan bobot mie pada pengeringan .....	47
Tabel 13. Rata-rata bobot awal dan akhir selama proses pengeringan untuk data kadar air .....	47
Tabel 14. Kehilangan padatan akibat pemasakan pada mie kering .....	47
Tabel 15. Nilai kehilangan padatan akibat pemasakan mie sampel perakuan dengan mie sampel dari pasaran .....	47
Tabel 16. Daya serap mie kering sehat .....	48
Tabel 17. Rata-rata daya serap air mie sampel perlakuan dan mie sampel dari pasaran .....	48

Tabel 18. Rata-rata tensile strength mie kering sehat dan mie dari pasaran ....	48
Tabel 19. Rata-rata pengembangan mie .....	49
Tabel 20. Kesimpulan hasil sidik ragam pengujian KPAP .....	49
Tabel 21. Hasil uji sidik ragam pengujian DSA .....	50
Tabel 22. Hasil uji sidik ragam daya pengembangan mie .....	51
Tabel 23. Hasil uji sidik ragam pengujian kekuatan tarik .....	52