DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram pembuatan bubur bayam ........................................ 16
Gambar 2. Diagram pembuatan mie kering .......................................... 18
Gambar 3. Diagram alir percobaan ......................................................... 26
Gambar 4. Penurunan laju pengeringan selama proses pengeringan ...... 27
Gambar 5. Penurunan In MR selama proses pengeringan ...................... 28
Gambar 6. Kadar air ............................................................................ 30
Gambar 7. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tapioka terhadap nilai kehilangan padatan akibat pemasakan (KPAP) .... 31
Gambar 8. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tapioka terhadap nilai daya serap air (DSA) ................................................. 33
Gambar 9. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tapioka terhadap daya pengembangan mie ................................................. 34
Gambar 10. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tapioka terhadap nilai kekuatan tarik (tensile strength) ............................ 36
Gambar 11. Penurunan kadar air (% bk) selama proses pengeringan ...... 46
Gambar 12. Adonan mie yang telah kalis .............................................. 53
Gambar 13. Pengepresan adonan menjadi lembaran .............................. 53
Gambar 14. Pencetakan mie ................................................................. 54
Gambar 15. Hasil pencetakan mie .......................................................... 54
Gambar 16. Pengukusan mie ............................................................... 54
Gambar 17. Mie yang telah direbus ........................................ 55
Gambar 18. Mie dari setiap perlakuan ................................... 55
Gambar 19. Pengeringan mie ................................................. 56
Gambar 20. Mie kering dari masing-masing perlakuan .......... 56
Gambar 21. Perebusan mie .................................................. 57
Gambar 22. Mie yang telah matang sampai ke bagian dalam .... 57
Gambar 23. Waktu pemasakan mie ....................................... 57
Gambar 24. Pengukuran diameter mie kering menggunakan kaliper digital ... 58
Gambar 25. Pengukuran diameter mie hasil penelitian yang telah direbus .... 58
Gambar 26. Pengukuran diameter mie komersial yang telah direbus .......... 58
Gambar 27. Pengujian tensile strength menggunakan rheometer .......... 59