

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
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 ln 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 (<i>tensile strength</i>)	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 <i>tensile strength</i> menggunakan <i>rheometer</i>	59