

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar	Halaman
1. Diagram alir pembuatan mie basah mentah secara umum.....	12
2. Struktur ikatan amilosa .....	18
3. Struktur ikatan amilopektin.....	19
4. Struktur ikatan gluten dan air.....	21
5. Diagram alir pembuatan mie basah tapioka mentah .....	32
6. Tapioka cap KD dan gluten bebas .....	71
7. Gluten enkapsulasi .....	71
8. Telur .....	71
9. Gelatinisasi parsial .....	72
10. Pencampuran bahan-bahan.....	72
11. Pengadunan mie .....	72
12. Lembaran mie basah tapioka.....	73
13. Mie basah tapioka mentah.....	73
14. Pengemasan mie basah tapioka.....	73
15. Persiapan mie basah tapioka uji KPAP .....	74
16. Perebusan mie basah uji KPAP .....	74
17. Mie basah tapioka matang uji KPAP .....	74
18. Persiapan Uji organoleptik mie basah tapioka.....	75
19. Uji organoleptik mie basah tapioka mentah.....	75
20. Perhitungan kadar air mie basah tapioka mentah.....	75