

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xvii</b>
<b>I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan .....	3
1.3. Kerangka Pemikiran .....	3
1.4 Hipotesis .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Mie .....	7
2.1.1 Jenis Mie .....	8
2.1.2 Mie Pati.....	9
2.1.3 Proses Pengolahan Mie Basah Mentah.....	11
2.2 Bahan Baku Utama .....	14
2.2.1 Tapioka .....	14
2.2.2 Pati .....	17
2.2.3 Amilosa dan Amilopektin.....	18
2.2.4 Gelatinisasi Pati .....	19
2.3 Gluten .....	20
2.3.1 Mikroenkapsulasi.....	22
2.3.2 Teknik Mikroenkapsulasi .....	23
2.4 Bahan Pendukung .....	26
2.4.1 Air .....	26
2.4.2 Garam .....	27
2.4.3 Telur.....	27
<b>III. BAHAN DAN METODE.....</b>	<b>29</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	29
3.2 Bahan dan Alat .....	29
3.3 Metode Penelitian .....	30
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	30
3.4.1 Persiapan Bahan Baku Utama dan Tambahan.....	31
3.4.2 Proses Pembuatan Mie.....	31

3.5 Pengamatan.....	33
3.5.1 Analisis Resistensi Terhadap Tarikan dan Persen Elongasi.....	33
3.5.2 Uji Organoleptik .....	33
3.5.3 Kehilangan Padatan Akibat Pemasakan .....	35
3.5.4 Kadar Proksimat Perlakuan Terbaik.....	36
3.5.4.1 Kadar Air .....	36
3.5.4.2 Kadar Abu.....	36
3.5.4.3 Kadar Lemak.....	37
3.5.4.4 Kadar Protein .....	37
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>39</b>
4.1 Nilai Elongasi .....	39
4.2 Uji Organoleptik .....	42
4.2.1 Warna.....	42
4.2.2 Elongasi .....	44
4.2.3 Penerimaan Keseluruhan .....	48
4.2.4 Uji Kehilangan Padatan Akibat Pemasakan .....	49
4.3 Pemilihan dan Analisis Proksimat Perlakuan Terbaik.....	51
4.3.1 Pemilihan Perlakuan Terbaik.....	51
4.3.2 Analisis Proksimat Perlakuan Terbaik.....	52
<b>V. SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>54</b>
5.1 Simpulan.....	54
5.2 Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>