

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tepung Terigu	4
2.2 Tepung Tapioka	7
2.2 Pati	10
2.3 Bayam	11
2.4 Jenis-jenis Mie	12
2.5 Mie Basah	13
2.6 Uji Hedonik	15
2.7 Pengolahan Citra Digital	16
III. METODOLOGI	17
3.1 Waktu dan Tempat	17

3.2	Alat dan Bahan	17
3.3	Prosedur Penelitian	20
3.3.1	Pembuatan Bubur Bayam	20
3.3.2	Pembuatan Mie Herbal Basah	21
3.3.3	Analisis Fisik Mie Herbal Basah	23
3.3.4	Analisis Data	27
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1	Kadar Air	29
4.2	Daya Serap Air	31
4.3	Uji Pengembangan Mie	32
4.4	Uji <i>Tensile Strength</i>	34
4.5	Uji Warna	36
4.6	Uji Hedonik	38
4.7	Uji Lama Simpan Mie Herbal Basah	40
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	48
5.1	Kesimpulan	48
5.2	Saran	49
	DAFTAR PUSTAKA	50
	LAMPIRAN	53