

DAFTAR TABEL

	Teks	
Tabel		Halaman
1. Standarisasi Mutu Beberapa Jenis Rumput Laut	8	
2. Hasil Uji Laboratorium Kandungan Nutrisi Rumput Laut (Kering).....	8	
3. Kandungan Nutrisi Rumput Laut tiap 100 gram Porsi Makanan.....	9	
5. Kadar Air Rumput Laut Segar dan Bubur Rumput Laut	24	
6. Komposisi Penggunaan Bahan dalam Pembuatan Adonan Mie	33	
7. Kadar air mie basah mentah yang dihasilkan.....	34	
8. Kadar proksimat tepung terigu segitiga	42	
9. Kadar Air Mie Basah (mentah)	58	
10. Kadar air mie basah (matang)	58	
11. Daya Serap Air (DSA)	59	
12. Daya Pengembangan Mie	59	
13. Daya Putus Mie	60	
<u>14. Nilai RGB Warna Adonan Mie Basah.....</u>	<u>61</u>	
15. Analisis sidik ragam terhadap kadar air mie basah mentah	62	
16. Uji lanjut Duncan terhadap kadar air mie basah mentah	62	
17. Analisis sidik ragam terhadap kadar air mie basah matang	63	
18. Uji lanjut Duncan terhadap kadar air mie basah matang	63	

19. Analisis sidik ragam terhadap daya serap air	64
20. Uji lanjut Duncan terhadap daya serap air	64
21. Analisis sidik ragam terhadap daya pengembangan	65
22. Analisis sidik ragam terhadap daya putus mie	65
23. Analisis sidik ragam terhadap warna (R)	65
24. Uji lanjut Duncan tehadap warna (R).....	66
25. Analisis sidik ragam terhadap warna (G).....	66
26. Uji lanjut Duncan terhadap nilai warna (G)	67
27. Analisis sidik ragam terhadap warna (B)	67
28. Uji lanjut Duncan terhadap warna (B)	68