

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Batasan Penelitian	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
1.6 Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tinjauan Umum Tentang Mi.....	4
2.1.1 Mi kering dan Proses Pembuatannya	5
2.1.2 Kriteria Kualitas Mi kering yang Baik.....	6
2.2 Tinjauan Umum Tentang Singkong	6
2.2.1 Tanaman Singkong	6
2.2.2 Kandungan Gizi Singkong	8
2.3 Tinjauan Umum Tentang Tepung Krekel Singkong	8
2.4 Tinjauan Umum tentang Tomat	10
2.4.1 Tanaman Tomat.....	10
2.4.2 Kandungan Gizi Tomat.....	11
2.5 Cooking Time	11
2.6 Cooking Loss	12
2.7 Tekstur.....	12

2.8 Sensoris.....	12
III. METODE PENELITIAN.....	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2 Alat dan Bahan.....	14
3.3 Tahapan Penelitian	15
3.4 Prosedur Penelitian.....	15
3.4.1 Proses Pembuatan Tepung Krekel Singkong.....	15
3.4.2 Proses Pembuatan Sari Tomat	17
3.4.3 Proses Pembuatan Gel.....	17
3.4.4 Proses Pembuatan Mi Kering	18
3.5 Desain Penelitian.....	19
3.6 Parameter Penelitian.....	19
3.6.1 Cooking Quality	19
3.6.2 Tekstur	20
3.6.3 Sensoris	20
3.7 Analisis Data.....	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 <i>Cooking Quality</i> Mi Kering Tepung Krekel Singkong dan Sari Tomat	21
4.1.1 <i>Cooking time</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	21
4.1.2 <i>Cooking loss</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	25
4.2 Analisis Tekstur Mi Kering Tepung Krekel Singkong dan Sari Tomat	27
4.2.1 Analisis <i>hardness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	27
4.2.2 Analisis <i>adhesiveness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	30
4.2.3 Analisis <i>springiness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	33
4.2.4 Analisis <i>cohesiveness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	35
4.2.5 Analisis <i>gumminess</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	38
4.2.6 Analisis <i>chewiness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	40
4.2.7 Analisis <i>resilience</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	42
4.3 Analisis Sensoris Mi Kering Tepung Krekel Singkong dan Sari Tomat	45
4.3.1 Analisis kesukaan warna mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	45

4.3.2 Analisis kesukaan aroma mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	48
4.3.3 Analisis kesukaan rasa mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	49
4.3.4 Analisis kesukaan tekstur di mulut mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	50
4.3.5 Analisis kesukaan keseluruhan mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat	52
V. KESIMPULAN DAN SARAN	54
5.1 Kesimpulan	54
5.2 Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kriteria kualitas mi kering yang baik berdasarkan SNI 8217:2015.....	6
Tabel 2.2	Kandungan gizi tiap 100 g singkong, gaplek dan tepung gaplek.....	8
Tabel 2.3	Hasil analisis proksimat dan sifat fisiko kimia krekel per 100 gram bahan.....	9
Tabel 2.4	Kandungan gizi 100 gram buah tomat.....	11
Tabel 3.1	Alat yang digunakan dan fungsi alat.....	14
Tabel 3.2	Bahan yang digunakan dan fungsinya.....	14
Tabel 3.3	Desain penelitian.....	19
Tabel 4.1	Analisis variansi <i>cooking time</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	21
Tabel 4.2	Rata-rata <i>cooking time</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi sari tomat.....	22
Tabel 4.3	Rata-rata <i>cooking time</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi tepung krekel singkong.....	23
Tabel 4.4	Rata-rata <i>cooking time</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh kelompok.....	24
Tabel 4.5	Analisis variansi <i>cooking loss</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	25
Tabel 4.6	Analisis variansi <i>hardness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	28
Tabel 4.7	Rata-rata <i>hardness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi sari tomat.....	28
Tabel 4.8	Rata-rata <i>hardness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi tepung krekel singkong.....	29
Tabel 4.9	Analisis variansi <i>adhesiveness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	31
Tabel 4.10	Rata-rata <i>adhesiveness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi tepung krekel singkong.....	31
Tabel 4.11	Rata-rata <i>adhesiveness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh kelompok.....	32
Tabel 4.12	Analisis variansi <i>springiness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	33
Tabel 4.13	Rata-rata <i>springiness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi tepung krekel singkong.....	34
Tabel 4.14	Analisis variansi <i>cohesiveness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	36

Tabel 4.15	Rata-rata <i>cohesiveness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi tepung krekel singkong.....	36
Tabel 4.16	Rata-rata <i>cohesiveness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh kelompok.....	37
Tabel 4.17	Analisis variansi <i>gumminess</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	38
Tabel 4.18	Rata-rata <i>gumminess</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi sari tomat.....	38
Tabel 4.19	Rata-rata <i>gumminess</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi tepung krekel singkong.....	39
Tabel 4.20	Rata-rata <i>gumminess</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh kelompok.....	40
Tabel 4.21	Analisis variansi <i>chewiness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	41
Tabel 4.22	Rata-rata <i>chewiness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi tepung krekel singkong.....	41
Tabel 4.23	Rata-rata <i>chewiness</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh kelompok.....	42
Tabel 4.24	Analisis variansi <i>resilience</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	43
Tabel 4.25	Rata-rata <i>resilience</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi sari tomat.....	43
Tabel 4.26	Pengaruh interaksi proporsi sari tomat dengan tepung terhadap <i>resilience</i> mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	44
Tabel 4.27	Analisis variansi kesukaan warna mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	45
Tabel 4.28	Rata-rata skor kesukaan panelis pada warna mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat sebagai pengaruh proporsi tepung krekel singkong.....	46
Tabel 4.29	Pengaruh interaksi proporsi sari tomat dengan tepung terhadap rata-rata skor kesukaan panelis pada warna mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	47
Tabel 4.30	Analisis variansi kesukaan aroma mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	48
Tabel 4.31	Analisis variansi kesukaan rasa mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	50
Tabel 4.32	Analisis variansi kesukaan tekstur di mulut mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	51
Tabel 4.33	Analisis variansi kesukaan keseluruhan mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Proses pembuatan mi kering.....	5
Gambar 3.1	Proses pembuatan tepung krekel singkong.....	16
Gambar 3.2	Proses pembuatan sari tomat.....	17
Gambar 3.3	Proses pembuatan mi kering tepung krekel singkong dan sari tomat.....	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kuisisioner uji sensoris.....	60
Lampiran 2	Dokumentasi penelitian.....	63
Lampiran 3	Tabel Hasil Tidak Signifikan pada Masing-masing Uji.....	64