

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGUJI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN HAK CIPTA .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.4.1 Bagi Peneliti .....	5
1.4.2 Bagi Institusi .....	5
1.4.3 Bagi Masyarakat .....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1 Mie Basah.....	6
2.1.1 Kandungan Gizi Mie Basah.....	7
2.2 Genjer ( <i>Limnocharis flava</i> ).....	7
2.2.1 Kandungan Gizi Genjer.....	9
2.3 Daya Terima .....	10
2.4 Analisis Proksimat .....	12
2.4.1 Analisis Kadar Abu .....	12
2.4.2 Analisis Kadar Air .....	12

2.4.3 Analisis Kadar Protein.....	13
2.4.4 Analisis Kadar Lemak .....	14
2.4.5 Analisis Kadar Karbohidrat .....	14
2.5 Analisis Kadar Serat .....	14
2.6 Panelis .....	15
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>18</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	18
3.1.1 Penelitian Pendahuluan.....	18
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	18
3.3 Alat dan Bahan .....	18
3.3.1 Alat .....	18
3.3.2 Bahan.....	19
3.4 Prosedur Penelitian .....	19
3.4.1 Prosedur Pembuatan Bubur Genjer .....	19
3.4.2 Prosedur Pembuatan Mie Basah.....	20
3.4.3 Prosedur Analisis Kadar Abu .....	20
3.4.4 Prosedur Analisis Kadar Air .....	21
3.4.5 Prosedur Analisis Kadar Protein .....	21
3.4.6 Prosedur Analisis Kadar Lemak.....	22
3.5 Prosedur Analisis Kadar Serat Kasar.....	23
3.6 Pengolahan dan Analisis Data .....	23
3.6.1 Analisis Proksimat .....	24
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>26</b>
4.1 Deskripsi Produk .....	26
4.2 Daya Terima .....	26
4.3 Analisis Proksimat .....	29
4.4 Analisis Serat.....	32
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>33</b>
5.1 Kesimpulan.....	33
5.2 Saran .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>