

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
INTISARI	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Mie	5
2.2 Tepung Terigu.....	6
2.3 Sukun	8
2.4 Tepung Sukun	10
2.5 Ikan Gabus	14
2.6 Bahan Pembuatan Mie	16
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	25
3.2 Tahap Penelitian.....	25
3.3 Waktu dan Tempat	25
3.4 Alat dan Bahan.....	26
3.5 Prosedur	26

3.6	Perlakuan.....	28
3.7	Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis data.....	29
BAB` IV HASIL DAN PEMBAHASAN		31
4.1	Deskripsi Produk.....	31
4.2	Uji Organoleptik	32
4.3	Biaya Produksi Mie Sukun Basah Ikan Gabus	37
4.4	Kandungan Gizi pada Mie Sukun Basah Ikan Gabus yang Terbaik.....	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		40
5.1	Kesimpulan	40
5.2	Saran	40
DAFTAR PUSTAKA		41

DAFTAR TABEL

Table 1 Standar Mutu Mie Basah (SNI 2987, 2015)	6
Table 2 Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan	7
Table 3 Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram BDD	8
Table 4 Komposisi Kandungan Gizi buah Sukun Muda dan Sukun Tua	10
Table 5 Komposisi Kimia Tepung Sukun per 100 gram BDD	14
Table 6 Komposisi Kimia Ikan Gabus Segar per 100 gram BDD	16
Table 7 Komposisi Kimia Telur per 100 gram BDD	18
Table 8 Rancangan Percobaan	28
Table 9 Perlakuan Pembuatan Mie Sukun Dengan Penambahan Ikan Gabus	28
Table 10 Deskripsi mie sukun basah ikan gabus	32
Table 11 Hasil Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa Mie Sukun Basah Ikan Gabus	32
Table 12 Biaya Produksi Mie Sukun Basah Ikan Gabus Terbaik (Perlakuan C)	38
Table 13 Zat Gizi Mie Basah Perlakuan C	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sukun (<i>Artocarpus altilis</i>).....	9
Gambar 2 Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>).....	15
Gambar 3 Prosedur Pembuatan Tepung Sukun	26
Gambar 4 Prosedur Pembuatan Mie Sukun Basah Ikan Gabus	27
Gambar 5 Prosedur Pelaksanaan Uji Organoleptik.....	27
Gambar 6 Hasil Tiga Jenis Perlakuan	31
Gambar 7 Buah sukun yang telah dilakukan pemotongan.....	57
Gambar 8 Tepung Sukun	57
Gambar 9 Mie sebelum dilakukan perebusan	57
Gambar 10 Mie sukun basah dengan penambahan ikan gabus.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Uji Hedonik	46
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Untuk Menjadi Panelis	49
Lampiran 3 Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Mie Sukun Basah Ikan Gabus..	50
Lampiran 4 Hasil Analisa Data SPSS	51
Lampiran 5 Dokumentasi	57