

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT	iv
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
RIWAYAT HIDUP PENULIS	viii
KATA PENGANTAR	ix
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR GRAFIK	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Pemabatasan Masalah.....	3
D. Perumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian.....	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
G. Keterbaruan Penelitian	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Mi	8

B. Umbi Ganyong	13
C. Buah Pepaya	19
D. Tepung Terigu	25
E. Telur	26
F. Garam	28
G. Uji Organoleptik	28
H. Analisis Zat Gizi (Analisis Proksimat)	32
I. Analisis Data	35
J. Hipotesis	36
K. Kerangka Berfikir	37
L. Kerangka Konsep	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	41
B. Alat & Bahan	42
C. Prosedur Penelitian	42
D. Analisis Mutu Organoleptik	47
E. Analisis Zat Gizi	48
F. Desain Penelitian	51
G. Instrumen Penelitian	51
H. Uji Organoleptik	52
I. Definisi Oprasional	53
J. Analisis Data	55
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Formulasi Produk	57
B. Hasil Organoleptik	58
C. Hasil Analisa Zat Gizi Terhadap Produk Mi Buaya	80
BAB V PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk	80
B. Uji Organoleptik	90
C. Analisis Zat Gizi	95
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	

A. Kesimpulan.....	105
B. Saran.....	106

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Mi Basah Pada Umumnya	8
Tabel 2.2 Syarat Mutu Mi Basah	12
Tabel 2.3 Kandungan Umbi Ganyong dan Komoditas Pangan Lain	15
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Tepung Ganyong Per 100 g	16
Tabel 2.5 Kandungan Zat Gizi Buah Pepaya Per 100 g.....	22
Tabel 2.6 <i>Type of flour</i>	26
Tabel 2.7 <i>Average Composition of Fresh Liquid Eggs</i>	27
Tabel 3.1 Formulasi Mi Buaya.....	45
Tabel 4.1 Formulasi Ke-4 Produk Mi Buaya dalam gram.....	57
Tabel 4.2 Hasil Analisa <i>One Way</i> Anova Uji Mutu Hedonik Warna	59
Tabel 4.3 Hasil Analisa <i>Bonferroni</i> pada Uji Mutu Hedonik Warna.....	60
Tabel 4.4 Hasil Analisa <i>One Way</i> Anova Uji Mutu Hedonik Aroma Apek	61
Tabel 4.5 Hasil Analisa <i>Bonferroni</i> pada Uji Mutu Hedonik Aroma Apek.....	62
Tabel 4.6 Hasil Analisa <i>One Way</i> Anova Uji Mutu Hedonik Aroma Langu.....	63
Tabel 4.7 Hasil Analisa <i>Bonferroni</i> pada Uji Mutu Hedonik Aroma Langu.....	64
Tabel 4.8 Hasil Analisa <i>One Way</i> Anova Uji Mutu Hedonik Rasa	65
Tabel 4.9 Hasil Analisa <i>Bonferroni</i> pada Uji Mutu Hedonik Rasa.....	66
Tabel 4.10 Hasil Analisa <i>One Way</i> Anova Uji Mutu Hedonik Tekstur	67
Tabel 4.11 Hasil Analisa <i>Bonferroni</i> pada Uji Mutu Hedonik Tekstur	68
Tabel 4.12 Hasil Analisa <i>One Way</i> Anova Uji Hedonik Warna	70
Tabel 4.13 Hasil Analisa <i>Bonferroni</i> pada Uji Hedonik Warna	71
Tabel 4.14 Hasil Analisa <i>Bonferroni</i> pada Uji Hedonik Aroma Apek	72
Tabel 4.15 Hasil Analisa <i>One Way</i> Anova Uji Hedonik Aroma Apek.....	73
Tabel 4.16 Hasil Analisa <i>One Way</i> Anova Uji Hedonik Aroma Langu	74

Tabel 4.17 Hasil Analisa <i>Bonferroni</i> pada Uji Hedonik Aroma Langu.....	75
Tabel 4.18 Hasil Analisa <i>One Way Anova</i> Uji Hedonik Rasa.....	76
Tabel 4.19 Hasil Analisa <i>Bonferroni</i> pada Uji Hedonik Rasa	77
Tabel 4.20 Hasil Analisa <i>One Way Anova</i> Uji Hedonik Tekstur.....	78
Tabel 4.21 Hasil Analisa <i>Bonferroni</i> pada Uji Hedonik Tekstur.....	79
Tabel 4.12 Kadar Zat Gizi Mi Buaya dari Ke-4 Sampel (%).....	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mi Basah dan Mi Kering	9
Gambar 2.2 Skema Percobaan Mi Basah	11
Gambar 2.3 Ganyong Merah dan Ganyong Putih	14
Gambar 2.4 Skema Pembuatan Tepung Ganyong	18
Gambar 2.5 Pepaya Bangkok, Pepaya California dan Pepaya Hawaii	21
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian	44
Gambar 3.2 Diagram Alir Percobaan Pembuatan Mi Buaya	46
Gambar 4.1 Diagram Kadar Air Pada Produk Mi Buaya.....	82
Gambar 4.2 Diagram Kadar Abu Pada Produk Mi Buaya	83
Gambar 4.3 Diagram Kadar Protein Pada Produk Mi Buaya	84
Gambar 4.4 Diagram Kadar Lemak Pada Produk Mi Buaya	85
Gambar 4.5 Diagram Kadar Serat Pada Produk Mi Buaya.....	86
Gambar 4.6 Diagram Kadar Karbohidrat Pada Produk Mi Buaya.....	87
Gambar 4.7 Diagram Kadar Vitamin C Pada Produk Mi Buaya	88

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1	Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Karakteristik Warna Produk Mi Buaya dengan Berbagai Konsentrasi	59
Grafik 4.2	Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Karakteristik Aroma Apek Produk Mi Buaya dengan Berbagai Konsentrasi	61
Grafik 4.3	Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Karakteristik Aroma Langu Produk Mi Buaya dengan Berbagai Konsentrasi	63
Grafik 4.4	Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Karakteristik Rasa Produk Mi Buaya dengan Berbagai Konsentrasi	65
Grafik 4.5	Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Karakteristik Tekstur Produk Mi Buaya dengan Berbagai Konsentrasi	67
Grafik 4.6	Nilai Rata-Rata Uji Mutu Hedonik Pada Mi Buaya	69
Grafik 4.7	Hasil Uji Hedonik Pada Terhadap Parameter Warna Produk Mi Buaya dengan Berbagai Konsentrasi	70
Grafik 4.8	Hasil Uji Hedonik Terhadap Parameter Aroma Apek Pada Produk Mi Buaya dengan Berbagai Konsentrasi.....	72
Grafik 4.9	Hasil Uji Hedonik Terhadap Parameter Aroma Langu Pada Produk Mi Buaya dengan Berbagai Konsentrasi.....	74
Grafik 4.10	Hasil Uji Hedonik Terhadap Parameter Rasa Produk Mi Buaya dengan Berbagai Konsentrasi.....	76
Grafik 4.11	Hasil Uji Hedonik Terhadap Parameter Tekstur Produk Mi Buaya dengan Berbagai Konsentrasi.....	78
Grafik 4.12	Nilai Rata-Rata Uji Hedonik Pada Mi Buaya.....	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir uji hedonik	114
Lampiran 2. Formulir uji mutu hedonik	115
Lampiran 3. Uji Hedonik Pada Uji Statistik Anova Sifat Organoleptik (Warna, Aroma, Rasa, Tekstur) Pada Produk Mi Buaya	117
Lampiran 4. Uji Mutu Hedonik Pada Uji Statistik Anova Sifat Organoleptik Pada Produk Mi Buaya	122
Lampiran 5. Kandungan Zat Gizi Mi Buaya	127
Lampiran 6. Logo Mi Buaya	132
Lampiran 7. Dokumentasi Pembuatan Mi Buaya, Uji Laboratorium	132
Lampiran 8. Harga Pokok Produksi	134