

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian	6
Tabel 2.1 Kandungan mieneral, vitamien, lemak dan asam amieno buah sukun per 100 gram	15
Tabel 2.2 Komposisi kimia sukun, sinking, talas, ubi merah, terigu, beras giling, jagung kuning.....	16
Tabel 2.3 Komposisi Kimiea ikan teri kering, basah, dan bubuk (per 100 gram).....	19
Tabel 2.4 Syarat mutu SNI 01-2974-1996 untuk mie kering	21
Tabel 3.1 Tabel Formulasi Penelitian Pendahuluan	34
Tabel 3.2 Definisi Operasional.....	37
Tabel 4.1 Formulasi Mie Kering Pada Penelitian Pendahuluan	43
Tabel 4.2 Tabel Hasil Uji Hedonik Produk Mie Kering.....	44
Tabel 4.3 Tabel Hasil Uji Mutu Hedonik Produk Mie Kering	47
Tabel 4.4 Hasil Uji Lab Kadar Air	49
Tabel 4.5 Hasil Uji Lab Kadar Abu.....	50
Tabel 4.6 Hasil Uji Lab Lemak	50
Tabel 4.7 Hasil Uji Lab Protein.....	51
Tabel 4.8 Hasil Uji Lab Karbohidrat	51
Tabel 4.9 Hasil Uji Angka Lempeng Total	51
Tabel 5.1 Tabel Formulasi Peneliti.....	52
Tabel 5.2 Kategori Uji Hedonik <i>Visual Analog Scale</i>	53
Tabel 5.3 Batas Penilaian Mutu Hedonik.....	53