

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GRAFIK.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	7
BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS.....	8
2.1 Kerangka Teori.....	8
2.1.1 Talas	8

2.1.2 Tepung Talas	27
2.1.3 Tepung Terigu	31
2.1.4 Mie	34
2.1.5 Menu Diet	36
2.1.6 Uji Organoleptik.....	37
2.1.7 Panelis	40
2.2 Kerangka Berpikir.....	42
2.3 Kerangka Konsep	44
2.4 Hipotesa	44
BAB III METODE PENELITIAN	45
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	45
3.2 Jenis Penelitian.....	45
3.3 Bahan dan Alat.....	45
3.4 Prosedur Penelitian	47
3.5 Instrumen Penelitian.....	49
3.5.1 Uji Organoleptik.....	49
3.5.2 Definisi Konseptual.....	50
3.5.3 Definisi Operasional.....	53
3.6 Pemilihan Panelis	54
3.7 Teknik Pengumpulan Data	55
3.8 Teknik Analisis Data.....	55
3.9 Penelitian Nilai Gizi.....	57
BAB IV HASIL PENELITIAN	64

4.1 Deskripsi Produk.....	64
4.2 Evaluasi Produk	65
4.2.1 Hasil Uji Hedonik	65
4.2.2 Hasil Analisis Proksimat, Daya Serap Air dan Tingkat Kekenyalan	74
BAB V PEMBAHASAN	80
5.1 Deskripsi Data.....	80
5.1.1 Jenis Alat dan Bahan Baku Penelitian	80
5.1.2 Penelitian.....	84
5.2 Penelitian Organoleptik.....	86
5.2.1 Terhadap Rasa	86
5.2.2 Terhadap Warna	87
5.2.3 Terhadap Aroma.....	89
5.2.4 Terhadap Tekstur	90
5.3 Analisis Proksimat	92
5.3.1 Kadar Protein	92
5.3.2 Kadar Lemak.....	93
5.3.3 Kadar Serat Kasar	94
5.3.4 Daya Serap Air.....	95
5.3.5 Tingkat Kekenyalan	97
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	99
DAFTAR PUSTAKA	101

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Ciri-ciri Beberapa Varietas Talas di Bogor.....	12
Tabel 2.2 Kandungan Gizi dalam 100 g Talas Mentah, Talas Kukus, dan Talas Rebus.....	22
Tabel 2.3 Proksimat tepung talas	29
Tabel 2.4 Kandungan Zat Gizi Tepung Terigu	34
Tabel 2.5 Syarat Mutu Mie Kering	35
Tabel 3.1 Formulasi Pembuatan Mie Tepung Talas	47
Tabel 3.2 Skala Hedonik Dengan 7 Skala Numerik	50
Tabel 3.3 Model RAL (Rancangan Acak Lengkap)	56
Tabel 4.1 Hasil Formulasi Pembuatan Mie Tepung Talas.....	64
Tabel 4.2 Penilaian Terhadap Tingkat Kesukaan Rasa Mie Tepung Talas	66
Tabel 4.3 Penilaian Terhadap Tingkat Kesukaan Warna Mie Tepung Talas	68
Tabel 4.4 Penilaian Terhadap Tingkat Kesukaan Aroma Mie Tepung Talas.....	70
Tabel 4.5 Penilaian Terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur Mie Tepung Talas.....	72
Tabel 4.6 Hasil Analisis Proksimat Produk Mie Tepung Talas.....	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tanaman dan Umbi Talas Bentul.....	9
Gambar 2.2 (a) Talas Bentul Yang Baru Dipanen	11
(b) Talas Bentul Yang Sudah Dibuang Bagian Daunnya.....	11
(c) Talas bentul Yang Sudah Dikupas Kulitnya.....	11
Gambar 2.3 Kikasifikasi Berbagai Bentuk Umbi Talas.....	13
Gambar 2.4 Talas Belitung	17
Gambar 2.5 Talas Padang	18
Gambar 2.6 Pembuatan Tepung Talas	30
Gambar 2.7 Kerangka Berpikir.....	42
Gambar 2.8 Kerangka Konsep	44
Gambar 4.1 Grafik Tingkat Kesukaan Rasa Mie Tepung Talas	60
Gambar 4.2 Grafik Tingkat Kesukaan Warna Mie Tepung Talas	69
Gambar 4.3 Grafik Tingkat Kesukaan Aroma Mie Tepung Talas.....	71
Gambar 4.4 Grafik Tingkat Kesukaan Tekstur Mie Tepung Talas.....	73
Gambar 4.5 Diagram Kadar Protein Pada Produk Mie Tepung Talas	75
Gambar 4.6 Diagram Kadar Lemak Pada Produk Mie Tepung Talas	76
Gambar 4.7 Diagram Kadar Serat Kasar Pada Produk Mie Tepung Talas.....	77
Gambar 4.8 Diagram Daya Serap Air Pada Produk Mie Tepung Talas	78
Gambar 4.9 Diagram Tingkat Kekenyalan Pada Produk Mie Tepung Talas.....	79