

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan dan Pembatasan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Mi Kering	5
2.2. Bahan Utama Mi Kering	8
2.2.1. Tepung Terigu.....	8
2.2.2. Air	12
2.2.3. Garam Dapur.....	13
2.2.4. CMC (<i>Carboxy Methyl Cellulose</i>).....	13
2.2.5. Soda Abu.....	14
2.3. Fortifikasi	15
2.4. Tanaman Singkong (<i>Manihot esculenta</i>)	17
2.5. Kandungan Gizi Daun Singkong.....	22
2.6. Vitamin A dan Karotenoid	23
2.7. Uji <i>Recovery</i>	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	31
3.1. Alat dan Bahan	31
3.1.1. Alat-alat.....	31

3.1.2. Bahan-bahan.....	31
3.2. Analisis Sampel.....	32
3.3. Preparasi Sampel.....	32
3.4. Prosedur Penelitian.....	32
3.4.1. Pembuatan Tepung Daun Singkong.....	32
3.4.2. Pembuatan Mi Kering.....	33
3.4.3. Uji Organoleptik.....	33
3.4.4. Analisis Kandungan Beta-Karoten Mi Kering.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1. Pembuatan Tepung Daun Singkong.....	37
4.2. Pembuatan Mi Kering.....	38
4.3. Penentuan Komposisi Terbaik dengan Uji Organoleptik.....	40
4.4. Analisis Kandungan Beta-Karoten.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
5.1. Kesimpulan.....	45
5.2. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	51
RIWAYAT HIDUP.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Zat Gizi Mi Kering di Pasaran.....	7
Tabel 2.2 Kandungan Gizi 100 gram Tepung Terigu	12
Tabel 2.3 Perbandingan Zat Gizi pada Wortel dan Daun Singkong	23
Tabel 2.4 AKG Vitamin A Untuk Sehari-hari	25
Tabel 4.1 Keterangan Sampel Uji Organoleptik	41
Tabel 4.2 Kandungan Beta-Karoten pada Sampel Hasil Uji.....	43



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur Protein Gliadin	9
Gambar 2.2 Struktur Ikatan Disulfida Glutenin dan Gliadin	10
Gambar 2.3 Formasi Gliadin dan Glutenin Bersama Air Membentuk Gluten	11
Gambar 2.4 Struktur CMC	14
Gambar 2.5 Struktur Soda Abu	15
Gambar 2.6 Batang Tanaman Singkong	19
Gambar 2.7 Umbi Singkong	19
Gambar 2.8 Daun Singkong	19
Gambar 2.9 Struktur Retinol, Retinal, Asam Retinoat, dan β -Karoten	24
Gambar 3.1 Bagan Alir Penelitian	36
Gambar 4.1 Tepung Daun Singkong Halus	37
Gambar 4.2 Mi Kering Tanpa Fortifikasi yang sudah Dicetak	40
Gambar 4.3 Mi Kering Terfortifikasi	40

DAFTAR LAMPIRAN

Penimbangan Sampel	51
Rumus Pembuatan Larutan Standar beta-karoten	51
Metode Pengujian Beta-Karoten (AOAC 1995)	52
Pengukuran Absorbansi Standar $\lambda = 450$ nm dan Kurva Kalibrasi	53
Data Hasil Pengukuran Sampel.....	53
Data Hasil Uji Organoleptik	54
Form Uji Organoleptik.....	56
Perhitungan Kandungan Beta-Karoten	57
Perhitungan <i>Recovery</i>	57
Foto-foto Kegiatan	58

