

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
I.1 Latar belakang	1
I.2 Rumusan masalah	4
I.3 Tujuan dan manfaat penelitian	5
I.4 Hipotesis penelitian	5
I.5 Tempat dan waktu Penelitian	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
II.1 Mie bebas gluten	6
II.2 Tepung Porang	7
II.3 Tepung <i>Mocaf</i>	8
II.4 Tepung Garut	10
II.5 Bahan tambahan sebagai perasa pada mie	12
II.6 Ekstrusi	14
II.7 Kemasan <i>biodegradable</i>	17
II.8 Evaluasi.....	17
BAB III.....	19
METODOLOGI PENELITIAN	19
BAB IV	20
PROSEDUR PENELITIAN.....	20
IV.1 Proses pembuatan mie <i>gluten-free</i> , bumbu mie <i>gluten-free</i> serta kemasan <i>biodegradable</i>	20

IV.2 Evaluasi mie <i>gluten-free</i>	22
BAB V.....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
V.1 Evaluasi mie <i>gluten-free</i>	24
V.2 Analisis Formula mie <i>gluten-free</i> terbaik.....	34
BAB VI	36
KESIMPULAN DAN SARAN	36
VI.1 Kesimpulan.....	36
VI.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	41
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENELITI/PENULIS	62

DAFTAR GAMBAR DAN ILUSTRASI

Gambar II.1	Umbi porang (Kustiadi, 2019).	8
Gambar II.2	Tanaman singkong (Tribadi et al., 1970).....	10
Gambar II.3	Umbi Garut (Anonim, 2000).....	11
Gambar II.4	Tempe semangit (Baruni, 2020).	12
Gambar II.5	Andaliman (Siregar, 2008).....	13
Gambar II.6	Daun jeruk purut (Sandra et al., 2016).....	14
Gambar II.7	Komponen-komponen ekstuder (Widyasanti, 2013)	16
Gambar V.1	Uji <i>Cooking time</i> mie <i>gluten-free</i>	25
Gambar V.2	Uji elongasi mie <i>gluten-free</i>	27
Gambar V.3	Uji susut pengeringan mie <i>gluten-free</i>	28
Gambar V.4	Uji hedonik tampilan mie <i>gluten-free</i>	30
Gambar V.5	Uji hedonik aroma mie <i>gluten-free</i>	31
Gambar V.6	Uji hedonik warna mie <i>gluten-free</i>	32
Gambar V.7	Uji hedonik rasa mie <i>gluten-free</i>	32
Gambar V.8	Uji hedonik keberterimaan mie <i>gluten-free</i>	33

DAFTAR TABEL

Tabel IV.1	Formulasi mie <i>Gluten-free</i>	20
Tabel IV.2	Formulasi bumbu mie <i>Gluten-free</i>	21
Tabel IV.3	Formulasi kemasan <i>biodegradable</i>	21
Tabel IV.4	Skala numerik dalam uji hedonik	23
Tabel V.1	Uji organoleptik mie <i>Gluten-free</i>	24
Tabel V.2	Hasil evaluasi mie <i>Gluten-free</i>	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1:	Surat permohonan izin pembelian bahan	42
Lampiran 2:	Alat dan Bahan.....	43
Lampiran 3:	Formula mie, bumbu <i>gluten-free</i> dan kemasan <i>biodegradable</i>	47
Lampiran 4:	Diagram alur proses pembuatan mie, bumbu <i>gluten-free</i> dan kemasan <i>biodegradable</i>	48
Lampiran 5:	Dokumentasi mie, bumbu <i>gluten-free</i> dan kemasan <i>biodegradable</i>	50
Lampiran 6:	Syarat mutu mie kering.....	51
Lampiran 7:	Hasil Evaluasi fisik, kimia dan hedonik mie <i>gluten-free</i>	52
Lampiran 8:	Hasil Statistik mie <i>gluten-free</i>	55
Lampiran 9:	Hasil Cek Plagiarisme Mandiri	61

DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG

SINGKATAN	NAMA
ANOVA	<i>Analysis of Variance</i>
BBI	Bangga Buatan Indonesia
CD	Celiac Disease
DM	Diabetes Mellitus
F1	Formula 1
F2	Formula 2
F3	Formula 3
F4	Formula 4
F5	Formula 5
IG	Index Glikemik
JKN	Jaminan Kesehatan Nasional
LDL	Low Density Lipoprotein
SPSS	<i>Statistical Package for the Sosial Sciences</i>
SDGs	<i>Sustainable Development Goals</i>
SNI	Standar Nasional Indonesia
TKDN	Tingkat Komponen Dalam Negeri
WINA	World Instant Noodles Association