

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR SINGKATAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah	2
1.3 Tujuan dan manfaat penelitian	2
1.4 Hipotesis penelitian.....	3
1.5 Tempat dan waktu Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	4
2.2 Kandungan Metabolit dalam Tepung Mocaf	5
2.3 Uji Protein	5
2.4 Uji Karbohidrat.....	6
2.6 Sediaan Mie	8
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	10
3.1 Lokasi dan waktu penelitian.....	10
3.2 Subjek Penelitian	10
3.3 Metode Pengumpulan Data	10
3.4 Alat.....	10
3.5 Bahan	10
3.6 Prosedur Kerja	11
3.6.1 Pembuatan sediaan mie	11

3.6.2 Uji kadar karbohidrat (Metode <i>Luff Schoorll</i>)	12
3.6.3 Standarisasi Larutan Natrium Tiosulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$).....	12
3.6.4 Uji kadar protein (Metode Uji <i>Kjeldahl</i>)	13
3.6.5 Standarisasi NaOH	13
3.6.6 Uji kadar lemak (Metode Uji <i>Soxhlet</i>).....	13
3.6.7 Uji Organoleptik Sediaan Mie	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
4.1 Kadar Lemak	15
4.2 Standarisasi Larutan Natrium Tiosulfat ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$)	16
4.3 Kadar Karbohidrat	17
4.4 Kadar Protein.....	19
4.5 Standarisasi NaOH.....	21
4.6 Uji Organoleptik	22
4.6.1 Tekstur	22
4.6.2 Warna	23
4.6.3 Rasa	24
BAB V KESIMPULAN	25
5.1 Kesimpulan.....	25
5.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	29
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	42

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Mie per 100 g bahan	9
Tabel 3.1 Formula Mie Tepung Mocaf	11
Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Analisis lemak	15
Tabel 4.2 Analisis kadar gula pereduksi	17
Tabel 4.3 Kadar gula pereduksi	17
Tabel 4.4 Hasil analisis protein.....	19
Tabel 4.5 Analisis tekstur mie	22
Tabel 4.6 Warna mie	23
Tabel 4.7 Rasa Mie	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tepung mocaf (Dokumentasi pribadi)	4
---	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi	29
Lampiran 2. Tabel uji mutu hedonic warna, rasa dan tekstur perbandingan.....	32

DAFTAR SINGKATAN

SINGKATAN	NAMA
Mocaf	Modified Cassava Flour
PH	Potential of Hydrogen
MM	merah metil
BCG	bromocresol green
ML	Mili liter
M	meter
CM	Centi meter
CuSO ₄	Tembaga(II) sulfat atau kupri sulfat
HgO	Merkuri(II) oksida (Merkuri oksida)
Amilum	Pati (biasanya digunakan dalam larutan sebagai indikator)
KI	Kalium iodida
Tiosulfat	Umumnya mengacu pada natrium tiosulfat (Na ₂ S ₂ O ₃)
H ₃ BO ₃	Asam borat
Indikator metil	Biasanya mengacu pada indikator metil jingga (methyl orange) atau metil merah (methyl red)
CuSO ₄	Tembaga(II) sulfat atau kupri sulfat
Na ₂ S ₂ O ₃	Natrium tiosulfat
Larutan Luff-Schoorll	Larutan Luff-Schoorll, sering digunakan dalam kimia analitik untuk menentukan kadar gula reduksi
HCl	Asam klorida atau hidrogen klorida
N-heksan (C ₆ H ₁₄)	N-heksana
NaOH	Natrium hidroksida
g	gram
kal	Energy
mg	Kalsium
H ₂ SO ₄	Asam sulfat
Vitamin C	Asam Askorbat