

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I ANALISIS SITUASI.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.1.1. Mie	1
1.1.2. Mie Telur.....	2
1.1.3. Telur	3
1.1.4. Gluten.....	5
1.1.5. Biji Selasih	6
1.1.6. Protein	9
1.2. Rumusan Masalah	11
1.3. Tujuan Penelitian	11
BAB II METODE PEMBUATAN UJI COBA PRODUK.....	12
2.1. Bahan	12
2.2. Alat.....	14
2.3. Tempat Dan Waktu Pembuatan Uji Coba.....	15
2.4. Prosedur Pembuatan Produk	15
BAB III RANCANGAN PERCOBAAN.....	23
3.1. Penelitian Pendahuluan	23
3.2. Uji Organoleptik	26
3.3. Uji Hedonik.....	27
3.4. Metode Pengumpulan Data	28

3.5. Pengambilan Keputusan Uji Statistik.....	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Gambaran Umum Panelis	29
4.1.1. Panelis Uji Oragnoleptik	29
4.1.2. Panelis Uji Hedonik	30
4.2. Hasil Dan Pembahasan Uji Organoleptik	31
4.2.1. Warna	31
4.2.2. Tekstur	32
4.2.3. Aroma.....	32
4.2.4. Rasa	33
4.3. Hasil Dan Pembahasan Uji Hedonik.....	33
4.3.1. Hasil Dan Pembahasan Uji Hedonik-Warna.....	34
4.3.2. Hasil Dan Pembahasan Uji Hedonik-Aroma	35
4.3.3. Hasil Dan Pembahasan Uji Hedonik-Tesktur	36
4.3.4. Hasil Dan Pembahasan Uji Hedonik-Rasa.....	37
4.4. Kesimpulan Hasil Dan Pembahasan Uji Hedonik	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
5.1. Kesimpulan	39
5.2. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	41
DAFTAR LAMPIRAN.....	43