

DAFTAR ISI

	Halaman
Lembar Pengesahan	i
Abstrak	ii
Abstrack	iii
Ringkasan	iv
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi	viii
Daftar Tabel	ix
I. PENDAHULUAN	
1. Latar Belakang	1
2. Perumusan Masalah	3
3. Tujuan	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
1. Tanaman Sagu	6
2. Pati Sagu	8
3. Mi Sagu	11
4. <i>Heat Moisture Treatment</i> (HMT)	14
III. BAHAN DAN METODA	
1. Tempat dan Waktu	15
2. Alat dan Bahan	15
3. Metoda Penelitian	15
4. Pelaksanaan Penelitian	16
5. Prosedur	18
6. Rancangan Percobaan	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
1. Pengukuran mutu dan profil pati sagu	
1.1. Pengukuran mutu pati sagu	24
1.2. Pengukuran profil pasta pati sagu	27
2. Pembuatan mi sagu kering dan pengujian karakteristik mi yang dihasilkan	
2.1. Analisis nilai gizi mi sagu kering	28
2.2. Pengukuran waktu optimum rehidrasi mi sagu	29
2.3. Pengukuran Daya Serap Air dan Kehilangan Padatan Akibat Pemasakan	30
2.4. Pengukuran profil tekstur mi sagu	32
3. Penilaian organoleptik mi sagu kering	34
V. DISKUSI DAN KESIMPULAN	36
Daftar Pustaka	37
Lampiran	39

DAFTAR TABEL

No.	Halaman
1. Potensi areal dan produksi sagu di Indonesia	9
2. Penyebaran potensi sagu, produksi dan jumlah rumah tangga pengelola per kecamatan di kabupaten Indragiri Hilir tahun 2005	9
3. Komposisi kimia pati sagu	10
4. Syarat mutu tepung (pati) sagu (SNI 01-3729-1995)	11
5. Syarat mutu mi kering (SNI 01-2974-1992)	13
6. Hasil analisis kadar gizi dan pengukuran pH pati sagu	24
7. Penilaian deskriptif terhadap bau, warna, dan rasa pati sagu	26
8. Pengukuran profil pasta pati sagu	27
9. Hasil analisis nilai gizi mi sagu kering (%)	28
10. Hasil pengukuran waktu optimum rehidrasi mi sagu (menit)	30
11. Hasil pengukuran daya serap air dan kehilangan padatan akibat pemasakan (%)	31
12. Hasil pengukuran profil tekstur mi sagu dengan <i>Texture Analyzer</i> (gf)	32
13. Hasil pengukuran warna mi sagu dengan Chromameter	33
14. Hasil penilaian organoleptik mi sagu kering	34