

## DAFTAR ISI

	<i>Halaman</i>
Lembar Pengesahan	i
Riwayat Hidup	ii
Abstrak	iii
Daftar Isi	iv
Kata Pengantar	vi
Daftar Gambar	viii
Daftar Tabel	ix
Daftar Lampiran	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1Mie Instan	6
2.1.1 Prosedur Pembuatan Mie	8
2.1.2 Kualitas dan Struktur Mikro Mie	10
2.2Karbohidrat	11
2.3Protein	15
2.3.1 Pengertian Protein	15
2.3.2 Komposisi Protein	16
2.4. Analisis Protein	18
2.5 Analisis Karbohidrat	19
2.6 Angka Kecukupan Gizi Pada Protein	20
2.7 Angka Kecukupan Gizi Pada Karbohidrat	22
2.8 Penyakit Yang Diakibatkan Kelebihan dan Kekurangan Gizi	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	26
3.2 Alat dan Bahan	26
3.2.1 Alat	26
3.2.2 Bahan	26
3.3 Pembuatan Larutan Baku	27
3.3.1 Larutan Luff Scroorl	27
3.3.2 Larutan NaOH 50 %	27

3.3.3 Larutan HCl 25 %	27
3.3.4 Larutan KI 10%	27
3.3.5 Larutan $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ 0,1 N	27
3.3.6 Indikator Amilum 0,5%	27
3.3.7 Larutan NaOH 0,1 N	27
3.3.8. Larutan HCl 0,01 N	28
3.4 Metode Analisis	28
3.5 Prosedur Kerja	28
3.5.1 Prosedur Kerja Uji Kandungan Karbohidrat	28
3.5.2 Prosedur Kerja Uji Kandungan Protein	29
3.6 Diagram Alir Penelitian	31
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Penelitian	36
4.1.1 Kadar Karbohidrat Total	36
4.1.2 Kadar Protein Total	39
4.3 Kaitan Angka Kecukupan Gizi (AKG) Mie Instan dengan standart Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM)	43
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran	45
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	<b>51</b>