

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Kajian Teori.....	8
2.1.1 Mie Basah.....	8
2.1.3 Cara Pengolahan Mie Basah.....	12
2.1.3.1 Pencampuran Bahan.....	12
2.1.3.2 Pengulenan Adonan.....	12
2.1.3.3 Pembentukan Lembaran.....	13
2.1.3.4 Pembentukan Mie.....	13
2.1.3.5 Perebusan.....	14
2.1.3.6 Pendinginan.....	14
2.1.2 Bahan Baku Pembuatan Mie Basah.....	14
2.1.4 Ikan Lele.....	24
2.1.5 Pemenuhan Kebutuhan Batita.....	27
2.1.5.1 Masalah Gizi Pada Batita.....	28
2.1.5.2 Faktor yang Mempengaruhi Asupan Makan Balita.....	30
2.1.5.3 Kebutuhan Zat Gizi pada Balita.....	30
2.1.5.4 Prinsip Pemberian Makanan Anak Batita.....	31
2.1.6 Mutu Hedonik.....	32
2.1.7 Hedonik.....	34
2.1.8 Mutu Gizi.....	35
2.3 Kerangka Berfikir.....	37
2.4 Pertanyaan Penelitian.....	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	41
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	41

3.2 Subjek Penelitian	41
3.3 Alat dan Bahan Penelitian	41
3.3.1 Alat	41
3.3.2 Bahan	41
3.3.3 Diagram Alir Penelitian	42
3.3.4 Formulasi Pembuatan Mie Basah dengan Penambahan Labu Kuning dan Ikan Lele	44
3.4 Uji Sensori	45
3.5 Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data	46
3.6 Teknik Analisis Data	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	57
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian	57
4.1.1 Mie LALE (Labu Kuning dan Ikan Lele)	57
4.1.2 Uji Sensori	58
4.2 Analisis Data Penelitian	59
4.2.1 Uji Hedonik dan Mutu Hedonik	59
4.2.2 Penentuan Mie Basah Terbaik	71
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	72
4.3.1 Uji Sensori	72
4.3.2 Kandungan Gizi	75
4.4 Aplikasi Hasil Penelitian	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
5.1 Kesimpulan	79
5.2 Implikasi	79
5.3 Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	81