

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ixx
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Bagi Penulis	5
1.5.2 Bagi Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi	6
1.5.3 Bagi Masyarakat	6
1.6 Keterbatasan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Definisi Autis	7
2.2 Penyebab Autisme	8
2.3 Gluten	8
2.3 Dampak Gluten Bagi Autis	9
2.4 Kasein.....	9
2.5 Kecukupan Gizi Anak Autis	10
2.6 Tepung Mocaf.....	12
2.7 Kandungan Gizi Tepung Mocaf	13

2.8 Syarat Mutu Tepung Mocaf	14
2.9 Tepung Beras	14
2.10 Kandungan Gizi Tepung Beras	15
2.11 Syarat mutu Tepung Beras	16
2.12 Mie	17
2.13 Syarat Mutu Mie.....	18
2.14 Bahan Pembuatan Mie.....	19
a) Tepung Mocaf	19
b) Tepung Beras.....	19
c) Telur ayam	19
d) Garam.....	20
e) Air	20
f) Bubuk kunyit.....	20
2.15 Standar Resep Pembuatan Mie.....	20
2.16 Proses Pembuatan Mie Non Gluten	22
2.17 Analisis Kandungan Gluten.....	21
2.18 Sifat Organoleptik.....	25
2.19 Uji Organoleptik	25
2.20 Uji Hedonic.....	26
2.21 Panelis	28
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	30
3.1 Kerangka Konsep	30
3.2 Definisi Operasional.....	31
3.2.1 Imbangan Tepung Mocaf dan Tepung Beras.....	31
3.2.2 Sifat Organoleptik	32
3.2.3. Nilai Gizi	33
BAB IV METODE PENELITIAN.....	34
4.1 Desain Penelitian.....	34
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	34

4.2.1. Penelitian Pendahuluan	34
4.3 Alat dan Bahan	35
4.3.1. Alat yang digunakan dalam pembuatan mie non gluten	35
4.3.2 Bahan yang digunakan dalam pembuatan mie non gluten	36
4.4 Rancangan Percobaan.....	38
4.4.1 Perlakuan.....	38
4.4.2 Randomisasi	38
4.4.3 Pengulangan.....	39
4.5 Prosedur Kerja	40
4.5.3 Prosedur Pembuatan Mie.....	40
4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	41
4.7 Cara Menghitung Nilai gizi.....	42
4.8 Pengolahan dan Analisis Data	42
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	43
5.1 Penelitian Pendahuluan	43
5.2 Penelitian Utama.....	44
5.3 Deskripsi Produk.....	44
5.4 Hasil Uji Organoleptik	46
5.5 Penilaian Terhadap Warna.....	46
5.6 Penilaian Terhadap Aroma.....	48
5.7 Penilaian Terhadap Tekstur.....	49
5.8 Penilaian Terhadap Rasa	51
5.9 Penilaian Terhadap Overall.....	53
5.10 Analisis nilai gizi mie non gluten Tepung Mocaf dan Tepung Beras ..	55
5.11 Analisis Biaya	56
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	58
6.1 Kesimpulan	58
6.2 Saran	58

DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	64