

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1. Diet Bebas Gluten dan Kasein (Gluten Free Casein Free Diet).....	7
2.2. Tepung Modified Cassava Flour (MOCAF).....	13
2.3. Tepung Jagung.....	13
2.4. Perbandingan Nilai Gizi Tepung.....	15
2.5. Labu Kuning (Cucurbita moschata).....	16
2.6. Mie Kering.....	17
2.7. Uji Kualitas Mie Kering.....	19
<b>BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>	<b>26</b>
3.1. Kerangka Teoritis.....	26
3.2. Kerangka Konsep.....	27
3.3. Hipotesis.....	28
3.4. Definisi Operasional.....	28
<b>BAB IV METODE PENELITIAN.....</b>	<b>32</b>
4.1. Desain Penelitian.....	32
4.2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
4.3. Populasi dan Sampel.....	33
4.4. Alat dan Bahan.....	33
4.5. Rancangan Percobaan.....	37

4.6.	Prosedur Penelitian .....	39
4.7.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	46
4.8.	Pengolahan dan Analisis Data.....	47
<b>BAB V HASIL.....</b>		<b>48</b>
5.1.	Penelitian Pendahuluan.....	48
5.2.	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik.....	49
5.3.	Hasil Pengujian Energi dan Zat Gizi Produk Mie Kering.....	58
5.4.	Hasil Pengujian Kadar Air.....	58
5.3.	Hasil Pengujian Elastisitas .....	60
<b>BAB VI PEMBAHASAN.....</b>		<b>63</b>
6.1.	Keterbatasan Penelitian.....	63
6.2.	Penelitian Pendahuluan.....	63
6.3.	Penelitian Utama.....	65
6.4.	Deskripsi Produk.....	65
6.5.	Sifat Organoleptik Produk Mie Kering Tepung Jagung, MOCAF, dan Labu Kuning.....	66
6.6.	Nilai Gizi Produk Mie Kering Tepung Jagung, MOCAF, dan Labu Kuning.....	73
6.7.	Kadar Air Produk Mie Kering Tepung Jagung, MOCAF, dan Labu Kuning.....	80
6.8.	Elastisitas Produk Mie Kering Tepung Jagung, MOCAF, dan Labu Kuning.....	82
<b>BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>84</b>
7.1.	Simpulan.....	84
7.2.	Saran.....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>86</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>90</b>