

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Kandungan Gizi Tepung Mocaf per 100 g	13
2.	Kandungan Gizi Berbagai Jenis Umbi per 100 g	14
3.	Kandungan Gizi Berbagai Jenis Tepung Ubi Jalar per 100 g	14
4.	Indeks Glikemik Berbagai Jenis Ubi Jalar per 100 g	15
5.	Kandungan Gizi Berbagai Jenis Kacang per 100 g	16
6.	Kandungan Gizi Berbagai Jenis Tepung Kacang per 100 g	16
7.	Kategori Pangan Menurut Indeks Glikemik	27
8.	Desain Penelitian	28
9.	Komposisi Bahan untuk Pengolahan Mie Basah	30
10.	Standar Resep Mie Basah	34
11.	Standar Resep Mie Goreng	34
12.	Nilai Gizi Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan per 100 g	34
13.	Perhitungan Mutu Protein Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	35
14.	Perhitungan Indeks Glikemik Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	35
15.	Deskripsi Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	46
16.	Kadar Air Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	48
17.	Kadar Abu Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	49
18.	Kadar Protein Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	50
19.	Kadar Lemak Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	52
20.	Kadar Karbohidrat Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	53
21.	Nilai Energi Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	54
22.	Kadar Serat Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	55
23.	Daya Putus Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	56

24.	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	58
25.	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	60
26.	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	61
27.	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Mie Basah Tiap Taraf Perlakuan	63
28.	Tabulasi Hasil Ranging Variabel	64
29.	Nilai Hasil Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	64
30.	Hasil Analisis Mie Basah P ₃ (30:30:20:20)	65
31.	Mutu Protein Mie Basah P ₃ (30:30:20:20)	66
32.	Rata-Rata Kadar Glukosa Darah Setelah Diberi Pangan Uji	67