

LAMPIRAN III DOKUMENTASI PENELITIAN

Proses Pembuatan Produk Mi Kering Modifikasi dari Campuran Tepung Sukun dan Tepung Terigu

1. Menyiapkan bahan baku dan bahan tambahan dalam pembuatan mi kering.
4. Mengukus mi yang telah dicetak



2. Menghomogenkan bahan



5. Melakukan pengeringan menggunakan *Tray Dryer*.



3. Mencetak mi sehingga berbentuk pilinan panjang



6. Melakukan analisa kadar air mi kering oven pengering sampai suhu 105°C.



7. Melakukan analisa kadar abu dalam furnace hingga suhu 550-600°C



10. Menambahkan 200 ml HCl 3%.



8. Melakukan analisa kadar glukosa, Persiapan bahan yang diperlukan.



11. Memanaskan larutan dengan pemanas



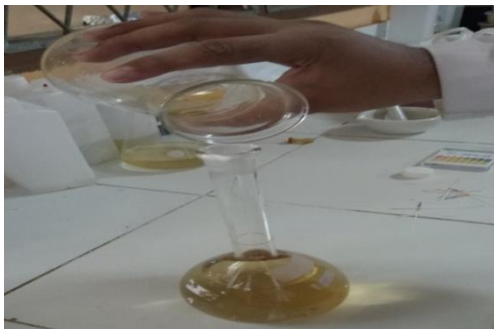
9. Menimbang sampel 5 gr



12. Mendinginkan larutan dengan wadah berisi es.



13. Menetralkan larutan tersebut dengan menambahkan NaOH 30%, diasamkan sedikit menggunakan CH_3COOH 3%, dan Mengencerkan larutan dalam labu ukur 500 ml dengan aquadest sampai tanda batas.



14. Memipet 10 ml larutan ke dalam Erlenmeyer, lalu menambahkan 15 ml aquadest dan 25 ml larutan luff school, memanaskan larutan sampai mendidih selama 10 menit, Menambahkan 15 ml KI 20%, 25 ml H_2SO_4 25%, dan 3 tetes indikator amilum dan di distilasi.



15. Analisa Kadar Protein



16. Uji Organoleptik

