

Lampiran 32. Dokumentasi Penelitian

Gambar Produk

Mie Kering Mentah	Mie Matang
 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah Kelor 5% dan Pektin 0,5%	 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 5% dan Pektin 0,5%
 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 5% dan Pektin 0,75%	 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 5% dan Tepung Kulit Pisang 0,75%
 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 5% dan Pektin 1%	 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 5% dan Pektin 1%

Mie Kering Mentah	Mie Matang
	
Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 10% dan Pektin 0,5%	Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 10% dan Pektin 0,5%
	
Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 10% dan Pektin 0,75%	Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 10% dan Pektin 0,75%
	
Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 10% dan Pektin 1%	Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 10% dan Pektin 1%

Mie Kering Mentah	Mie Masak
 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 15% dan Pektin 0,5 %	 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 15% dan Pektin 0,5 %
 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 15% dan Pektin 0,75%	 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 15% dan Pektin 0,75%
 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 15% dan Pektin 1%	 Penambahan Tepung Bungkil Kacang Tanah 15% dan Pektin 1%

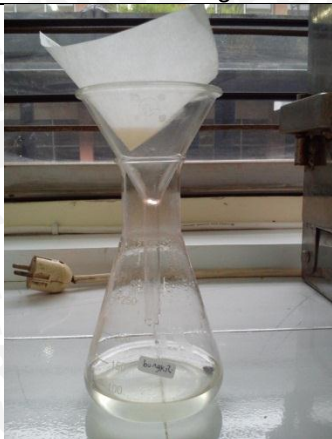
Gambar Proses Penelitian

Bungkil Kacang Tanah 	Tepung Bungkil Kacang Tanah 
Untaian Mie Sebelum Dikukus 	Pengukusan Mie 
Mie Kontrol Mentah 	Mie Kontrol Matang 

Analisa Protein 	Analisa Protein 
Penimbangan Bahan 	Persiapan Bahan (Adonan) 
Adonan Kalis 	Mie Setelah Dikukus 

Gambar Proses Penelitian

Analisa Cooking Loss



Analisa Cooking Loss



Analisa Volume Pengembangan



Blender Mie untuk Proximat



Penimbangan Bahan untuk Proximat



Gambar Proses Penelitian

Persiapan Organoleptik



Organoleptik



Bahan Kimia Analisa Lemak



Bahan Kimia Analisa Pati



Analisa Kadar Abu



Analisa Kadar Lemak



Gambar Proses Penelitian

Analisa Kadar Pati	Refluks (Analisa Kadar Pati)
	
Analisa Kadar Pati	
	