

# **TEKNOLOGI MI, BIHUN, SOHUN**

**HARYADI**

**GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS**

## DAFTAR ISI

PRAKATA .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
Istilah .....	1
Sejarah .....	4
Bahan dan Cara Pembuatan .....	9
Perkembangan Konsumsi Mi .....	11
Perkembangan Produksi dan Konsumsi Mi, Bihun, dan Sohun di Indonesia .....	12
Penelitian dan Pengembangan Mi, Sohun, dan Bihun .....	17
Daftar Pustaka .....	19
BAB II TEKNOLOGI MI TERIGU .....	26
Pengelompokan Mi Terigu .....	28
Bahan Dasar .....	34
Perkembangan Teknologi Mi Terigu .....	83
Produk Mi Terigu .....	101
Pengujian Mutu .....	137
Daftar Pustaka .....	152
BAB III TEKNOLOGI BIHUN .....	170
Pengelompokan dan Penamaan Bihun .....	171
Bahan Dasar .....	173
Bahan Tambahan .....	177
Perkembangan Teknologi Bihun .....	178
Mutu Bihun dan Pengujiannya .....	211
Masa Depan Bihun .....	212
Daftar Pustaka .....	218

BAB IV TEKNOLOGI SOHUN .....	222
Pengelompokan dan Penamaan .....	223
Bahan Dasar .....	225
Perkembangan Teknologi Sohun .....	243
Struktur Sohun Kacang Hijau .....	260
Nilai Gizi Sohun .....	261
Karakteristik Mutu Sohun dan Pengujiannya .....	264
Pengembangan Mutu .....	275
Masa Depan Sohun .....	296
Daftar Pustaka .....	298