

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Tingkat Konsumsi Mi Instan di Dunia Tahun 2018 .....	2
Gambar 1.2	Volume Impor Beberapa Komoditas .....	3
Gambar 1.3	Indeks Ketahanan Pangan Indonesia .....	4
Gambar 2.1	Proses Pembuatan Mi secara Umum .....	20
Gambar 3.1	Proses Pembuatan Tepung Kulit Ari Kacang Hijau dan Kulit Ari Kedelai .....	31
Gambar 3.2	Proses Pembuatan Mi Sagu dengan Pemanfaatan Tepung Kulit Ari Kacang Hijau dan Kulit Ari Kedelai .....	32
Gambar 4.1	Hasil Mi Sagu dengan Penambahan Konsentrasi 25% Tepung Kulit Ari Kedelai Kasar .....	43
Gambar 4.2	Proses Pembuatan Tempung Kulit Ari Kacang Hijau .....	44
Gambar 4.3	Proses Pembuatan Tempung Kulit Ari Kedelai .....	45
Gambar 4.4	Proses Pembuatan Mi Sagu dengan Pemanfaatan Kulit Ari Kacang Hijau dan Kulit Ari Kedelai .....	47
Gambar 4.5	Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Halus 10% .....	48
Gambar 4.6	Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Halus 15% .....	49
Gambar 4.7	Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Halus 20% .....	49
Gambar 4.8	Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Kasar 10% .....	50
Gambar 4.9	Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Kasar 15% .....	51
Gambar 4.10	Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Kasar 20% .....	52

Gambar 4.11	Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Halus 10% .....	52
Gambar 4.12	Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Halus 15% .....	53
Gambar 4.13	Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Halus 20% .....	54
Gambar 4.14	Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Kasar 10% .....	55
Gambar 4.15	Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Kasar 15% .....	55
Gambar 4.16	Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Kasar 20% .....	56
Gambar 4.17	Kemasan Mi Sagu .....	75
Gambar 4.18	Jenis Kelamin .....	76
Gambar 4.19	Tingkat Kelayakan Penjualan .....	76
Gambar 4.20	Harga Produk Mi Sagu .....	78
Gambar 4.21	<i>Feedback</i> Harga Mi Sagu .....	80
Gambar 4.22	Media Penjualan .....	81
Gambar 4.23	Media <i>Online</i> .....	82
Gambar 4.24	Media <i>Offline</i> .....	82
Gambar 4.25	Hasil Penawaran Produk Kepada Calon Pembeli .....	84
Gambar 4.26	Hasil <i>Feedback</i> Kemasan Produk .....	86