

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi umbi kimpul per 100 g berat bahan	8
2. Komposisi kimia roti manis dalam 100 g bahan	12
3. Syarat mutu roti manis (SNI 01-3840-1995)	13
4. Komposisi kimia tepung terigu dalam 100 g bahan	15
5. Perbandingan tepung kimpul dan tepung terigu dalam pembuatan roti manis	30
6. Formula pembuatan roti manis	33
7. Skala penilaian sensori	38
8. Penentuan glukosa, fruktosa dan gula invert dalam suatu bahan dengan Metode Luff Schoorl	40
9. Data hasil analisis proksimat tepung kimpul	41
10. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung kimpul terhadap kadar air roti manis	42
11. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung kimpul terhadap kadar abu roti manis	43
12. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung kimpul terhadap kadar lemak roti manis	45
13. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung kimpul terhadap derajat pengembangan adonan roti manis	46
14. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung kimpul terhadap tekstur roti manis	48
15. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung kimpul terhadap rasa dan aroma roti manis	50

16. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung kimpul terhadap warna roti manis.....	51
17. Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung kimpul terhadap penerimaan keseluruhan roti manis.....	54
18. Penentuan perlakuan terbaik meliputi sifat kimia dan sensori roti manis dengan perbandingan tepung kimpul dan tepung terigu	56
19. Hasil analisis kadar NaCl dan kadar sukrosa perlakuan terbaik	57
20. Data kadar air roti manis (%)	67
21. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (Bartlett's test) kadar air roti manis ..	67
22. Analisis ragam kadar air roti manis	68
23. Uji BNT Kadar air roti manis.....	68
24. Data kadar abu roti manis (%)	68
25. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (Bartlett's test) kadar abu roti manis .	69
26. Analisis ragam kadar abu roti manis	69
27. Uji BNT Kadar abu roti manis	70
28. Data kadar lemak roti manis (%)	70
29. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (Bartlett's test) kadar lemak roti manis.....	70
30. Analisis ragam kadar lemak roti manis	71
31. Uji BNT Kadar lemak roti manis	71
32. Data derajat pengembangan adonan roti manis	72
33. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (Bartlett's test) derajat pengembangan adonan roti manis	72
34. Analisis ragam derajat pengembangan adonan roti manis	73
35. Uji BNT derajat pengembangan adonan roti manis	73
36. Data uji sensori tekstur roti manis.....	73
37. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (Bartlett's test) tekstur roti manis.....	74

38. Analisis ragam tekstur roti manis.....	74
39. Uji BNT tekstur roti manis.....	75
40. Data uji sensori rasa dan aroma roti manis	75
41. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (Bartlett's test) rasa dan aroma roti manis.....	75
42. Analisis ragam rasa dan aroma roti manis	76
43. Uji BNT rasa dan aroma roti manis	76
44. Data uji sensori warna roti manis.....	77
45. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (Bartlett's test) warna roti manis.....	77
46. Analisis ragam warna roti manis.....	78
47. Uji BNT warna roti manis.....	78
48. Data uji sensori penerimaan keseluruhan roti manis.....	78
49. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (Bartlett's test) penerimaan keseluruhan roti manis	79
50. Analisis ragam penerimaan keseluruhan roti manis.....	79
51. Uji BNT penerimaan keseluruhan roti manis	80