

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Umbi kimpul | 7 |
| 2. Diagram alir proses pembuatan roti manis | 28 |
| 3. Diagram alir proses pembuatan tepung kimpul | 32 |
| 4. Proses pembuatan roti manis yang dimodifikasi..... | 34 |
| 5. Pengupasan kulit kimpul | 81 |
| 6. Perendaman kimpul..... | 81 |
| 7. Pengeringan kimpul | 81 |
| 8. Chip yang telah kering | 81 |
| 9. Penggilingan kimpul | 81 |
| 10. Tepung kimpul | 81 |
| 11. Penimbangan bahan | 82 |
| 12. Pengadonan roti..... | 82 |
| 13. Fermentasi adonan | 82 |
| 14. Produk roti manis utuh substitusi tepung kimpul 0% sampai 20%..... | 83 |
| 15. Produk roti manis irisan substitusi tepung kimpul 0% sampai 20%..... | 84 |
| 16. Pengujian sensori..... | 85 |
| 17. Analisis kadar lemak..... | 85 |
| 18. Analisis kadar air..... | 85 |