

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram alir pembuatan tepung pisang batu .....	26
2. Diagram alir pembuatan biskuit.....	28
3. Kuisisioner uji skoring penilaian panelis .....	31
4. Kuisisioner uji hedonik penilaian panelis .....	32
5. Kuisisioner uji pembedan duo trio .....	33
6. Kurva total fenol (standar asam tannat) .....	88
7. Kurva standar glikemik indeks (standar glukosa).....	88
8. Pembuatan adonan biskuit tepung pisang batu .....	89
9. Adonan biskuit tepung pisang siap cetak.....	89
10. Pemanggangan biskuit dengan oven .....	89
11. Pengujian organoleptik oleh panelis .....	90
12. Pengujian kadar protein biskuit.....	90
13. Soxlet untuk pengujian kadar lemak biscuit .....	90
14. Oven untuk pengujian kadar air biskuit.....	91
15. Pengujian glikemik indek (GI) biskuit tepung pisang .....	91
16. Pengujian gtotal fenol biskuit tepung pisang .....	91
17. Analisis kekerasan bahan.....	80
18. Pengujian organoleptik .....	81