

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur amilosa	14
2. Struktur amilopektin	14
3. Struktur senyawa fenol.....	21
4. Pembuatan onggok terfermentasi.....	25
5. Pembuatan beras analog	26
6. Adonan formulasi onggok terfermentasi dengan ketan hitam	27
7. Penanakan beras analog	27
8. Petunjuk pengujian sifat organoleptik beras analog mentah.....	29
9. Petunjuk pengujian sifat organoleptik beras analog kukus	30
10. Kadar glukosa pada beras analog (70:30), roti dan beras	57
11. Kadar total fenol beras analog (70:30), onggok, ketan hitam.....	59
12. Kurva standar asam tannat	82
13. Ubi kayu varietas Kasesart.....	82
14. Proses fermentasi secara spontan	82
15. Tekstur ubi kayu setelah fermentasi.....	83
16. Pemisahan onggok terfermentasi dengan pati.....	83
17. Pencampuran onggok terfermentasi dengan tepung ketan hitam.....	83
18. Penyangraian beras analog	84
19. Beras analog	84

20. Penyajian beras analog yang dikukus untuk uji sifat organoleptik	84
21. Keadaan seorang panelis sedang melakukan uji organoleptik.....	85
22. Pengujian total fenol beras analog	85
23. Shaker waterbath untuk inkubasi selama proses hidrolisis menggunakan enzim α -amilase.....	85