

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan zat gizi bengkuang per 100 gram bahan yang dapat dimakan..	9
2. Kandungan gizi pisang kepok ( <i>Musa paradisiaca</i> ) (per 100 gram) .....	14
3. Kandungan gizi dan vitamin yoghurt tiap 100 g.....	16
4. Syarat mutu yoghurt SNI 01-2981-1992.....	17
5. Komposisi kimia minuman asam laktat ( per 100 g) .....	21
6. Standar susu fermentasi dan minuman fermentasi laktat.....	22
7. Perbandingan antara sari bengkuang dan sari pisang kepok dalam 200ml..	27
8. Kriteria uji organoleptik metode hedonik .....	31
9. Hasil uji lanjut BNT pada total bakteri asam laktat minuman sinbiotik bengkuang pisang.....	33
10. Hasil uji lanjut BNT pada total asam laktat minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	35
11. Hasil uji lanjut BNT derajat keasaman (pH) laktat minuman sinbiotik bengkuang pisang.....	36
12. Hasil uji lanjut BNT pada skor rasa minuman sinbiotik bengkuang pisang	39
13. Hasil uji lanjut BNT pada skor aroma minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	40
14. Hasil uji lanjut BNT pada skor warna minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	42
15. Hasil uji lanjut BNT penerimaan keseluruhan laktat minuman sinbiotik bengkuang pisang.....	43

16. Pemilihan perlakuan terbaik meliputi sifat mikrobiologi dan organoleptik minuman sinbiotik dari kombinasi buah bengkuang dan pisang .....	47
17. Total Bakteri Asam Laktat.....	53
18. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) total bakteri asam laktat .....	53
19. Analisis ragam total bakteri asam laktat .....	54
20. Uji BNT total bakteri asam laktat .....	54
21. Total Asam Laktat.....	55
22. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) total asam laktat .....	55
23. Analisis ragam total asam laktat .....	56
24. Uji BNT total asam laktat .....	56
25. Derajat Keasaman (pH).....	57
26. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) Derajat Keasaman (pH).....	57
27. Analisis ragam Derajat Keasaman (pH).....	58
28. Uji BNT Derajat Keasaman (pH).....	58
29. Uji organoleptik skor rasa minuman sinbiotik bengkuang pisang.....	59
30. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) rasa minuman sinbiotik bengkuang pisang.....	59
31. Analisis ragam rasa minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	60
32. Uji BNT rasa minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	60
33. Uji organoleptik aroma minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	61
34. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) aroma minuman sinbiotik bengkuang pisang.....	61
35. Analisis ragam aroma minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	62
36. Uji BNT aroma minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	62
37. Uji organoleptik warna minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	63

38. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) warna minuman sinbiotik bengkuang pisang.....	63
39. Analisis ragam warna minuman sinbiotik bengkuang pisang.....	64
40. Uji BNT warna minuman sinbiotik bengkuang pisang.....	64
41. Uji organoleptik penerimaan keseluruhan minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	65
42. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam ( <i>Bartlett's test</i> ) penerimaan keseluruhan minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	65
43. Analisis ragam penerimaan keseluruhan minuman sinbiotik bengkuang pisang.....	66
44. Uji BNT penerimaan keseluruhan minuman sinbiotik bengkuang pisang ..	66
45. Kuisisioner uji organoleptik minuman sinbiotik bengkuang pisang .....	67