

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur molekul amilosa.....	12
2. Struktur molekul amilopektin.....	13
3. Proses pembuatan starter campuran <i>Lactobacillus plantarum</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> dan starter campuran <i>Lactobacillus plantarum</i> , <i>Leuconostoc mesenteroides</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	29
4. Diagram alir fermentasi irisan ubi jalar putih	32
5. Diagram alir penepungan irisan ubi jalar terfermentasi	33
6. Diagram alir pembuatan mie	35
7. Perubahan derajat keasaman (pH) terhadap jenis starter campuran dan lama fermentasi secara kuadratik.....	40
8. Perubahan nilai pembengkakan granula terhadap jenis starter campuran dan lama fermentasi secara kuadratik.....	42
9. Perubahan nilai kelarutan terhadap jenis starter campuran dan lama fermentasi secara kuadratik	45
10. Perubahan rata-rata persentase (%) transmitan hasil pengukuran hari ke-5 terhadap jenis starter campuran dan lama fermentasi	48
11. Perubahan skor warna terhadap jenis starter campuran dan lama fermentasi secara linier	51
12. Tepung ubi jalar putih fermentasi perlakuan LpLm.....	52
13. Tepung ubi jalar putih fermentasi perlakuan LpLmSc.....	52
14. Perubahan skor aroma tepung ubi jalar putih secara linier.....	53

15.	Perubahan persentase untaian mie utuh terhadap jenis starter dan lama fermentasi.....	56
16.	Perubahan derajat keasaman (pH) terhadap jenis starter campuran dan lama fermentasi secara linier	91
17.	Perubahan nilai pembengkakan granula terhadap jenis starter campuran dan lama fermentasi secara linier.....	91
18.	Perubahan nilai kelarutan terhadap jenis starter campuran dan lama fermentasi secara linier	91
19.	Persentase transmittan (% T) tepung ubi jalar putih perlakuan LpLm	92
20.	Persentase transmittan (% T) tepung ubi jalar putih perlakuan LpLmSc	92
21.	Perubahan skor warna terhadap jenis starter campuran dan lama fermentasi secara kuadratik	92
22.	Perubahan skor aroma terhadap jenis starter campuran dan lama fermentasi secara kuadratik	93
23.	Ubi jalar putih.....	93
24.	Starter Lp dan Lm.....	93
25.	Irisan ubi jalar putih.....	94
26.	Irisan ubi jalar putih fermentasi.....	94
27.	Irisan ubi jalar putih fermentasi yang telah dikeringkan	94
28.	Adonan mie (p=25cm; l= 5cm; t=0,2cm)	94
29.	Proses pencetakan untaian mie	94
30.	Untaian mie tepung ubi jalar putih perlakuan LpLm	95
31.	Untaian mie tepung ubi jalar putih perlakuan LpLmSc	95