

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan gizi pada ubi jalar putih per 100 gram	10
2. Komposisi kimia dan sifat fisik tepung ubi jalar	11
3. Syarat mutu mie basah.....	24
4. Contoh kuesioner yang digunakan	38
5. Rekapitulasi penentuan perlakuan terbaik	62
6. Derajat keasaman (pH) tepung ubi jalar putih.....	71
7. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's Test</i>) derajat keasaman (pH) tepung ubi jalar putih.....	71
8. Analisis ragam derajat keasaman (pH) tepung ubi jalar putih.....	72
9. Uji lanjut ortogonal polinomial-ortogonal kontras derajat keasaman (pH) tepung ubi jalar	73
10. Nilai pembengkakan granula tepung ubi jalar putih (%).....	74
11. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's Test</i>) pembengkakan granula tepung ubi jalar putih.....	74
12. Analisis ragam pembengkakan granula tepung ubi jalar putih.....	75
13. Uji lanjut ortogonal polinomial-ortogonal kontras pembengkakan granula tepung ubi jalar putih.....	76
14. Nilai kelarutan tepung ubi jalar putih (%)	77
15. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's Test</i>) kelarutan tepung ubi jalar putih.....	77
16. Analisis ragam kelarutan tepung ubi jalar putih.....	78

17.	Uji lanjut ortogonal polinomial-ortogonal kontras kelarutan tepung ubi jalar putih.....	79
18.	Persentase (%) transmittan tepung ubi jalar putih	80
19.	Skor warna tepung ubi jalar putih.....	80
20.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's Test</i>) skor warna tepung ubi jalar putih	81
21.	Analisis ragam skor warna tepung ubi jalar putih	81
22.	Uji lanjut ortogonal polinomial-ortogonal kontras skor warna tepung ubi jalar putih.....	82
23.	Skor aroma tepung ubi jalar putih	83
24.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's Test</i>) skor aroma tepung ubi jalar putih.....	83
25.	Analisis ragam skor aroma tepung ubi jalar putih.....	84
26.	Uji lanjut ortogonal polinomial-ortogonal kontras skor aroma tepung ubi jalar putih.....	85
27.	Hasil analisis panelis terhadap aroma alkohol pada tepung ubi jalar putih.....	86
28.	Hasil analisis panelis terhadap aroma yang tidak disukai pada tepung ubi jalar putih.....	87
29.	Hasil analisis panelis terhadap aroma yang disukai pada tepung ubi jalar putih.....	88
30.	Jumlah untaian mie utuh.....	89
31.	Persentase untaian mie utuh tepung ubi jalar perlakuan LpLm dan LpLmSc (%)	89
32.	Rasa mie tepung ubi jalar putih	90
33.	pH larutan fermentasi ubi jalar putih.....	90