

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ubi jalar varietas Ciceh	9
2. Ikatan α 1,4 dan α 1,6 glikosida	12
3. Diagram alir proses fermentasi spontan ubi jalar	33
4. Diagram alir proses fermentasi piket/BAL ubi jalar	34
5. Diagram alir proses fermentasi kultur murni (<i>L.plantarum</i>) ubi jalar .	35
6. Diagram alir pembuatan tepung ubi jalar secara kontrol	36
7. Diagram alir pembuatan tepung ubi jalar secara termodifikasi	37
8. Diagram alir pembuatan biang roti tawar	39
9. Diagram alir pembuatan roti tawar tepung ubi jalar substitusi terigu ..	40
10. Contoh kuisioner uji organoleptik	47
11. Hubungan perlakuan fermentasi terhadap pH tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya	56
12. Hubungan perlakuan fermentasi terhadap <i>Water Absorption Capacity</i> tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya	58
13. Hubungan perlakuan fermentasi terhadap <i>Swelling Power</i> tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya pada suhu 60°C dan 90°C	60
14. Hubungan perlakuan fermentasi terhadap <i>Solubility</i> tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya pada suhu 60°C dan 90°C	62

15. Hubungan perlakuan fermentasi terhadap kadar amilosa tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya	63
16. Irisan roti tawar substitusi tepung ubi jalar modifikasi	70
17. Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kontrol dan Fermentasi.....	187
18. Proses Pembuatan Roti Tawar dengan Tepung Ubi Jalar Kontrol dan Fermentasi.....	190
19. Produk Roti Tawar dengan Tepung Ubi Jalar Kontrol dan Fermentasi	192
20. Produk Roti Tawar Utuh dan Irisan dengan Tepung Ubi Jalar Kontrol dan Fermentasi.....	193