

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komponen gizi ubi jalar dalam 100 g bahan segar	11
2. Karakteristik amilosa dan amilopektin	13
3. Syarat mutu roti tawar	19
4. Komposisi tepung terigu berprotein tinggi	22
5. Formulasi bahan pembuatan roti tawar dengan substitusi tepung ubi jalar	38
6. Data analisa proksimat tepung terigu, tepung ubi jalar kontrol dan fermentasi per 100 g bahan	51
7. Data analisa proksimat tepung terigu, substitusi tepung ubi jalar kontrol dan fermentasi per 100 g bahan	52
8. Hasil uji Duncan terhadap sifat fisikokimia tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusi	55
9. Hasil uji Duncan terhadap warna <i>crust</i> roti tawar	65
10. Hasil uji Duncan terhadap kekerasan <i>crust</i> roti tawar	67
11. Hasil uji Duncan terhadap keempukan pori roti tawar	68
12. Hasil uji Duncan terhadap keseragaman pori roti tawar.....	70
13. Hasil uji Duncan terhadap rasa roti tawar.....	72
14. Hasil uji Duncan taraf terhadap aroma roti tawar	73
15. Hasil uji Duncan terhadap penerimaan keseluruhan roti tawar	74

16.	Hasil uji Duncan terhadap volume spesifik pengembangan roti tawar	75
17.	Hasil uji Duncan terhadap perlakuan terbaik roti tawar	77
18.	Data hasil perhitungan pH pada tepung ubi jalar dan substitusi	88
19.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap pH tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	89
20.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap pH tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	90
21.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap pH tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	92
22.	Analisis ragam terhadap pH tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya	93
23.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap pH tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	94
24.	Data hasil perhitungan <i>water absorption capacity</i> pada tepung ubi jalar dan substitusi (%)	95
25.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap <i>water absorption capacity</i> tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	96
26.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap <i>water absorption capacity</i> tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	97
27.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap <i>water absorption capacity</i> tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	99
28.	Analisis ragam terhadap <i>water absorption</i> tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya	100
29.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap <i>water absorption capacity</i> tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	101
30.	Data hasil perhitungan <i>swelling power</i> suhu 60°C pada tepung ubi jalar dan substitusi (%)	102
31.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap <i>swelling power</i> tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	103

32.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap <i>swelling power</i> tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	104
33.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap <i>swelling power</i> tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	106
34.	Analisis ragam terhadap <i>swelling power</i> (60°C) tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya	107
35.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap <i>swelling power</i> tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	108
36.	Data hasil perhitungan <i>swelling power</i> suhu 90°C pada tepung ubi jalar dan substitusi (%)	109
37.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap <i>swelling power</i> suhu 90°C tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	110
38.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap <i>swelling power</i> suhu 90°C tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	111
39.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap <i>swelling power</i> suhu 90°C tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	113
40.	Analisis ragam terhadap <i>swelling power</i> (90°C) tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya	114
41.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap <i>swelling power</i> suhu 90°C tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	115
42.	Data hasil perhitungan <i>solubility</i> suhu 60°C pada tepung ubi jalar dan substitusi (%)	116
43.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap <i>solubility</i> suhu 60°C tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	117
44.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap <i>solubility</i> suhu 60°C tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	118
45.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap <i>solubility</i> suhu 60°C tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	120
46.	Analisis ragam terhadap <i>solubility</i> (60°C) tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya	121

47.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap <i>solubility</i> suhu 60°C tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	122
48.	Data hasil perhitungan <i>solubility</i> suhu 90°C pada tepung ubi jalar dan substitusi (%)	123
49.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap <i>solubility</i> suhu 90°C tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	124
50.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap <i>solubility</i> suhu 90°C tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	125
51.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap <i>solubility</i> suhu 90°C tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	127
52.	Analisis ragam terhadap <i>solubility</i> (90°C) tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya	128
53.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap <i>solubility</i> suhu 90°C tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	129
54.	Data hasil perhitungan amilosa pada tepung ubi jalar dan substitusi (%)	130
55.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap amilosa tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	131
56.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap amilosa tepung ubi jalar kontrol, fermentasi, dan substitusinya	132
57.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap amilosa tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	134
58.	Analisis ragam terhadap amilosa tepung ubi jalar kontrol, fermentasi dan substitusinya	135
59.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap amilosa tepung ubi jalar kontrol fermentasi, dan substitusinya	136
60.	Hasil uji organoleptik terhadap warna <i>crust</i> roti tawar	137
61.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap organoleptik warna roti tawar substitusi tepung ubi jalar	138
62.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap organoleptik warna rotitawar substitusi tepung ubi jalar	139

63.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap organoleptik warna roti tawar substitusi tepung ubi jalar	140
64.	Analisis ragam warna <i>crust</i> roti tawar substitsi tepung ubi jalar.....	141
65.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap organoleptik warna roti tawar substitusi tepung ubi jalar	142
66.	Hasil uji organoleptik terhadap kekerasan <i>crust</i> roti tawar	143
67.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap organoleptik kekerasan <i>crust</i> roti tawar substitusi tepung ubi jalar	144
68.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap organoleptik kekerasan <i>crust</i> roti tawar substitusi tepung ubi jalar .	145
69.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap organoleptik kekerasan <i>crust</i> roti tawar substitusi tepung ubi jalar	146
70.	Analisis ragam kekerasan <i>crust</i> roti tawar substitsi tepung ubi jalar.	147
71.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap organoleptik kekerasan <i>crust</i> roti tawar substitusi tepung ubi jalar	148
72.	Hasil uji organoleptik terhadap keempukan pori roti tawar	149
73.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap organoleptik keempukan pori roti tawar substitusi tepung ubi jalar	150
74.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap organoleptik keempukan pori roti tawar substitusi tepung ubi jalar	151
75.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap organoleptik keempukan pori roti tawar substitusi tepung ubi jalar	152
76.	Analisis ragam keempukan pori roti tawar substitsi tepung ubi jalar	153
77.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap organoleptik keempukan pori roti tawar substitusi tepung ubi jalar	154
78.	Hasil uji organoleptik terhadap keseragaman pori roti tawar	155
79.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap organoleptik keseragaman pori roti tawar substitusi tepung ubi jalar	156
80.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap organoleptik keseragaman pori roti tawar substitusi tepung ubi jalar	157

81.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap organoleptik keseragaman pori roti tawar substitusi tepung ubi jalar	158
82.	Analisis ragam keseragaman pori roti tawar substitsi tepung ubi jalar	159
83.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap organoleptik keseragaman pori roti tawar substitusi tepung ubi jalar	160
84.	Hasil uji organoleptik terhadap rasa roti tawar	161
85.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap organoleptik rasa roti tawar substitusi tepung ubi jalar	162
86.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap organoleptik rasa rotitawar substitusi tepung ubi jalar	163
87.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap organoleptik rasa roti tawar substitusi tepung ubi jalar	164
88.	Analisis ragam rasa roti tawar substitsi tepung ubi jalar	165
89.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap organoleptik rasa roti tawar substitusi tepung ubi jalar	166
90.	Hasil uji organoleptik terhadap aroma roti tawar	167
91.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap organoleptik aroma roti tawar substitusi tepung ubi jalar	168
92.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap organoleptik aroma rotitawar substitusi tepung ubi jalar	169
93.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap organoleptik aroma roti tawar substitusi tepung ubi jalar	170
94.	Analisis ragam aroma roti tawar substitsi tepung ubi jalar.....	171
95.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap organoleptik aroma roti tawar substitusi tepung ubi jalar	172
96.	Hasil uji organoleptik terhadap penerimaan keseluruhan roti tawar .	173
97.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap organoleptik penerimaan keseluruhan roti tawar substitusi tepung ubi jalar	174
98.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap organoleptik penerimaan keseluruhan rotitawar substitusi tepung ubi jalar	175

99.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap organoleptik penerimaan keseluruhan roti tawar substitusi tepung ubi jalar	176
100.	Analisis ragam penerimaan keseluruhan roti tawar substitusi tepung ubi jalar	177
101.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap organoleptik aroma roti tawar substitusi tepung ubi jalar	178
102.	Data hasil perhitungan rata-rata berat, volume dan volume spesifik pengembangan roti tawar dalam satuan cm^3/g	179
103.	Data hasil perhitungan berat, volume, dan volume spesifik roti pengembangan tawar.....	180
104.	Data hasil perhitungan volume spesifik pengembangan roti tawar substitusi tepung ubi jalar	181
105.	Uji Normalitas (<i>Lilliefors Test</i>) terhadap volume spesifik pengembangan roti tawar substitusi tepung ubi jalar	182
106.	Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>Bartlett's test</i>) terhadap volume spesifik pengembangan roti tawar substitusi tepung ubi jalar	183
107.	Uji keaditifan data (<i>Tukey's test</i>) terhadap volume spesifik pengembangan roti tawar substitusi tepung ubi jalar	184
108.	Analisis ragam volume spesifik pengembangan roti tawar substitusi tepung ubi jalar	185
109.	Uji bjnd (uji Duncan) terhadap volume spesifik pengembangan roti tawar substitusi tepung ubi jalar	186