

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Kandungan gizi tepung ubi jalar per 100 g.....	8
2.	Karakteristik amilosa dan amilopektin	11
3.	Kandungan komponen kimia beberapa jenis granula pati.....	13
4.	Model-model persamaan sorpsi isothermis bahan pangan	25
5.	Karakteristik plastic kemasan.....	26
6.	Jumlah garam dan air larutan garam jenuh	34
7.	RH dan aktivitas air (a_w) larutan garam jenuh.....	36
8.	Waktu tepung ubi jalar ungu mulai menggumpal	46
9.	Waktu rata-rata tepung untuk mencapai KA kesetimbangan	48
10.	Kadar air kesetimbangan sampel tepung di berbagai kondisi RH.	49
11.	Nilai MRD model persamaan sorpsi isothermis setiap perlakuan...	55
12.	Nilai rata-rata derajat gelatinisasi setiap perlakuan.....	59
13.	Perhitungan kadar air awal tepung ubi jalar ungu ulangan 1	70
14.	Perhitungan kadar air awal tepung ubi jalar ungu ulangan 2	70
15.	Perhitungan kadar air awal tepung ubi jalar ungu ulangan 3	70
16.	Perhitungan kadar air awal tepung ubi jalar ungu ulangan 4	71
17.	Rekap kadar air awal tepung ubi jalar ungu	71
18.	Uji kehomogenan ragam kadar air awal tepung ubi jalar ungu.....	71

19.	Analisis ragam kadar air awal tepung ubi jalar ungu	72
20.	Uji Duncan kadar air awal tepung ubi jalar ungu	72
21.	Perhitungan kadar air kritis(NaCl) ulangan 1	73
22.	Perhitungan kadar air kritis(NaCl) ulangan 2	73
23.	Perhitungan kadar air kritis(NaCl) ulangan 3	73
24.	Perhitungan kadar air kritis(NaCl) ulangan 4	73
25.	Rekap kadar air kritis (NaCl) tepung ubi jalar ungu	74
26.	Uji kehomogenan ragam kadar air kritis tepung ubi jalar ungu	74
27.	Analisis ragam kadar air kritis tepung ubi jalar ungu	75
28.	Uji Duncan kadar air kritis tepung ubi jalar ungu	75
29.	Perhitungan kadar air kesetimbangan NaOH ulangan 1	76
30.	Perhitungan kadar air kesetimbangan NaOH ulangan 2	76
31.	Perhitungan kadar air kesetimbangan NaOH ulangan 3	76
32.	Perhitungan kadar air kesetimbangan NaOH ulangan 4	76
33.	Perhitungan kadar air kesetimbangan MgCl ₂ ulangan 1	77
34.	Perhitungan kadar air kesetimbangan MgCl ₂ ulangan 2	77
35.	Perhitungan kadar air kesetimbangan MgCl ₂ ulangan 3	77
36.	Perhitungan kadar air kesetimbangan MgCl ₂ ulangan 4	77
37.	Perhitungan kadar air kesetimbangan KI ulangan 1	78
38.	Perhitungan kadar air kesetimbangan KI ulangan 2	78
39.	Perhitungan kadar air kesetimbangan KI ulangan 3	78
40.	Perhitungan kadar air kesetimbangan KI ulangan 4	78
41.	Perhitungan kadar air kesetimbangan KCl ulangan 1	79
42.	Perhitungan kadar air kesetimbangan KCl ulangan 2	79

43. Perhitungan kadar air kesetimbangan KCl ulangan 3	79
44. Perhitungan kadar air kesetimbangan KCl ulangan 4	79
45. Perhitungan kadar air kesetimbangan BaCl ₂ ulangan 1	80
46. Perhitungan kadar air kesetimbangan BaCl ₂ ulangan 2	80
47. Perhitungan kadar air kesetimbangan BaCl ₂ ulangan 3	80
48. Perhitungan kadar air kesetimbangan BaCl ₂ ulangan 4	80
49. Perhitungan kadar air kesetimbangan K ₂ Cr ₂ O ₇ ulangan 1	81
50. Perhitungan kadar air kesetimbangan K ₂ Cr ₂ O ₇ ulangan 2	81
51. Perhitungan kadar air kesetimbangan K ₂ Cr ₂ O ₇ ulangan 3	81
52. Perhitungan kadar air kesetimbangan K ₂ Cr ₂ O ₇ ulangan 4	81
53. Waktu sampai mencapai kadar air kesetimbangan ulangan 1	82
54. Waktu sampai mencapai kadar air kesetimbangan ulangan 2	82
55. Waktu sampai mencapai kadar air kesetimbangan ulangan 3	82
56. Waktu sampai mencapai kadar air kesetimbangan ulangan 4	83
57. Rata-rata kadar air kesetimbangan penelitian	83
58. Perhitungan kadar air kesetimbangan persamaan Chen Clayton	84
59. Rekap hasil perhitungan MRD persamaan Chen Clayton	84
60. Perhitungan kadar air kesetimbangan persamaan Handerson	85
61. Rekap hasil perhitungan MRD persamaan Handerson	85
62. Perhitungan kadar air kesetimbangan persamaan Hasley	86
63. Rekap hasil perhitungan MRD persamaan Hasley	86
64. Perhitungan kadar air kesetimbangan persamaan Caurie	87
65. Rekap hasil perhitungan MRD persamaan Caurie	87
66. Perhitungan kadar air kesetimbangan persamaan Oswin	88

67. Rekap hasil perhitungan MRD persamaan Oswin	88
68. Kadar air kesetimbangan (me) tepung ubi jalar ungu tanpa perlakuan pemanasan (L0)	89
69. Kadar air kesetimbangan Hasley tepung ubi jalar ungu tanpa perlakuan pemanasan (L0)	89
70. KA kesetimbangan (me) tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 15 menit (L1)	91
71. KA kesetimbangan Hasley tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 15 menit (L1)	91
72. KA kesetimbangan (me) tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 30 menit (L2)	93
73. KA kesetimbangan Hasley tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 30 menit (L2)	93
74. KA kesetimbangan (me) tepung ubi jalar ungu perlakuan 45 menit (L3)	95
75. KA kesetimbangan Hasley tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 45 menit (L3)	95
76. KA kesetimbangan (me) tepung ubi jalar ungu perlakuan 60 menit (L4)	97
77. KA kesetimbangan Hasley tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 60 menit (L4)	97
78. KA kesetimbangan (me) tepung ubi jalar ungu perlakuan 75 menit (L5)	99
79. KA kesetimbangan Hasley tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 75 menit (L5)	99
80. Perhitungan masa simpan tepung ubi jalar ungu tanpa perlakuan pemanasan (L0)	101
81. Perhitungan masa simpan tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 15 menit (L1)	102
82. Perhitungan masa simpan tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 30 menit (L2)	103

83. Perhitungan masa simpan tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 45 menit (L3)	104
84. Perhitungan masa simpan tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 60 menit (L4)	105
85. Perhitungan masa simpan tepung ubi jalar ungu perlakuan pemanasan 75 menit (L5)	106
86. Data umur simpan tepung	106
87. Uji Kehomogenan ragam umur simpan tepung ubi jalar ungu	107
88. Analisis ragam umur simpan tepung ubi jalar.....	107
89. Hasil uji Duncan umur simpan tepung.....	108