

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan kimia ubi jalar ungu varietas Ayamurasaki .....	12
2. Komposisi kimia tepung ubi jalar ungu .....	13
3. Kandungan komponen kimia beberapa jenis granula pati .....	19
4. Data kandungan antosianin ubi jalar ungu termodifikasi .....	73
5. Uji homogenitas kandungan antosianin ubi jalar ungu termodifikasi .....	74
6. Uji keaditifan data (Tukey Test) terhadap kandungan antosianin tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	75
7. Uji sidik ragam kandungan antosianin tepung ubi jalar termodifikasi .....	76
8. Uji BNT terhadap kandungan antosianin tepung ubi jalar ungu termodifikasi.....	77
9. Hasil uji BNT kandungan antosianin tepung ubi jalar ungu termodifikasi.....	78
10. Data kapasitas antioksidan tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	79
11. Uji homogenitas kapasitas antioksidan tepung ubi jalar ungu termodifikasi.....	80
12. Uji keaditifan data (Tukey Test) terhadap kapasitas antioksidan tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	81
13. Uji sidik ragam kapasitas antioksidan tepung ubi jalar termodifikasi.....	82
14. Uji BNT terhadap kapasitas antioksidan tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	83
15. Data tingkat hidrolisis enzimatis secara in vitro tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	84

16. Uji Kehomogenitas tingkat hidrolisis enzimatis tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	85
17. Uji keaditifan data (Tukey Test) terhadap tingkat hidrolisis enzimatis tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	86
18. Uji sidik ragam tingkat hidrolisis enzimatis tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	87
19. Uji BNT terhadap tingkat hidrolisis enzimatis tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	88
20. Hasil Uji BNT tingkat hidrolisis enzimatis tepung ubi jalar ungu termodifikasi .....	89