

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan kimia dan karakter fisik ubi jalar ungu varietas Ayamurasaki	7
2. Kandungan kimia ubi jalar ungu	27
3. Pengaruh lama pendinginan terhadap kandungan pati resisten tepung ubi jalar ungu termodifikasi.....	30
4. Pengaruh lama pendinginan terhadap kandungan antosianin tepung ubi jalar ungu termodifikasi.....	33
5. Pengaruh lama pendinginan terhadap kandungan pati tepung ubi jalar ungu termodifikasi	35
6. Hasil absorbansi kurva standar glukosa	44
7. Hasil absorbansi pati	45
8. Hasil perhitungan glukosa kurva standar $y = ax + b$	45
9. Jumlah total pati hasil perhitungan (%)	45
10. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>barlett's test</i>) total pati	46
11. Analisis ragam total pati	46
12. Uji BNT total pati	47
13. Nilai absorbansi glukosa pati resisten	47
14. Hasil perhitungan glukosa kurva $y = ax + b$	47
15. Nilai kandungan pati resiten (%).....	48
16. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>barlett's test</i>) pati resisten	48

17. Analisis ragam kandungan pati resisten.....	..49
18. Uji BNT kandungan pati resisten.....	..49
19. Nilai absorbansi antosianin pH 1 pada λ 510.....	..49
20. Nilai absorbansi antosianin pH 4,5 pada λ 510.....	..49
21. Nilai absorbansi antosianin pH 1 pada λ 700.....	..50
22. Nilai absorbansi antosianin pH 4,5 pada λ 700.....	..50
23. Nilai antosianin mg/100 g.....	..50
24. Uji kehomogenan (kesamaan) ragam (<i>barlett's test</i>) antosianin.....	..50
25. Analisis ragam kandungan antosianin.....	..51
26. Uji BNT kandungan antosianin.....	..51