

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Metabolisme gula oleh BAL	16
2. Diagram alir proses fermentasi spontan ubi jalar putih	22
3. Diagram alir proses pembuatan tepung ubi jalar putih	23
4. Borang quisioner uji sensori	24
5. Grafik pengembangan adonan tepung ubi jalar pada berbagai konsentrasi garam setelah fermentasi 0-8 hari pada suhu ruang	29
6. Grafik skor derajat putih tepung ubi jalar putih terfermentasi pada suhu ruang	31
7. Grafik pH larutan perendaman ubi jalar pada berbagai konsentrasi garam setelah fermentasi 0-8 hari pada suhu ruang	34
8. Grafik pH tepung ubi jalar pada berbagai konsentrasi garam setelah fermentasi 0-8 hari pada suhu ruang	36
9. Struktur granula tepung ubi jalar putih yang difermentasi 0-8 hari dengan perbesaran 40x	38
10. Grafik kadar amilosa tepung ubi jalar pada berbagai konsentrasi garam setelah fermentasi 0-8 hari pada suhu ruang	41