

DAFTAR TABEL

	hlm
Table 1.1 Kandungan Gizi Umbi Kimpul per 100 gram Berat Bahan	2
Table 2.1 Kandungan Gizi Umbi Kimpul per 100 gram Berat Bahan	12
Table 2.2 Komposisi Tepung Terigu dalam 100 gram Berat Bahan	20
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Ragi per 100 gram Berat Bahan	24
Table 2.4 Komposisi Kimia Rata-rata Komponen Utama Telur	27
Tabel 2.5 Komposisi Zat Gizi Telur Ayam Dalam 100 gram	28
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Gula per 100 gram Bahan	29
Tabel 2.7 <i>Sifat Fisik dan Kimia Tepung Talas Kimpul Ridal, 2003)</i>	34
Tabel 3.1 Konsentrasi penambahan kimpul pada roti	45
Tabel 3.2 Jumlah Bahan Yang Digunakan Dalam Membuat Roti	47
Tabel 3.3 Sampel Untuk Panelis	51
Tabel 4.1 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Rasa Roti	58
Tabel 4.2 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Warna Roti	59
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Aroma Roti	60
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Roti	61
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan	62
Tabel 4.6 Hasil Analisa Zat Gizi Roti Tepung Kimpul	63