

## DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
Gambar 2.1 Skema Langkah-langkah Pembuatan Tepung Ganyong	14
Gambar 2.2 Struktur Sinamaldehyda	16
Gambar 2.3 Roti	22
Gambar 2.4 Skema Pembuatan Roti Tyo Bakery	45
Gambar 2.5 Kerangka Berfikir	73
Gambar 2.6 Kerangka Konsep	74
Gambar 3.1 Diagram Alur Proses Pembuatan Sampel	82
Gambar 4.1 Hasil Sampel Penelitian Pertama	95
Gambar 4.4 Hasil Sampel Penelitian Kedua	96
Gambar 4.5 Perubahan Sampel Roti T0 Pada Hari 1 & 5	133
Gambar 4.6 Perubahan Sampel Roti T1 Pada Hari 1 & 9	134
Gambar 4.7 Perubahan Sampel Roti T2 Pada Hari 1 & 10	135
Gambar 4.8 Perubahan Sampel Roti T3 Pada Hari 1 & 10	135