

DAFTAR TABEL

No Tabel	Judul Tabel	Halaman
2.1	Peran Mikroba dalam Proses Fermentasi	16
2.2	Peran Mikroba dalam Ragi Tape	17
2.3	Kandungan Gizi Singkong dan Tape Singkong per 100 g	19
2.4	Kandungan Gizi Ubi Jalar per 100 g	22
2.5	Kandungan Gizi Ubi Jalar Cilembu per 100 g	24
2.6	Kandungan Gizi Buah Nanas per 100 g	26
3.1	Komposisi Bahan Baku Tape	34
3.2	Sampel Uji (I) dan Sampel Pembanding (J)	39
4.1	Hasil Uji Daya Terima Rasa	47
4.2	Hasil Uji Daya Terima Warna	48
4.3	Hasil Uji Daya Terima Tekstur	49
4.4	Hasil Uji Daya Terima Aroma	50