

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1	BATAS AMBANG IMT (INDEKS MASSA TUBUH) UNTUK INDONESIA ..... 9
2.2	KLASIFIKASI SERAT PANGAN..... 26
2.3	KOMPONEN SERAT PANGAN DAN FUNGSI FISILOGINYA . 27
2.4	KANDUNGAN GIZI JAWAWUT ..... 36
2.5	PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI JAWAWUT DAN SEREALIA LAIN..... 37
2.6	KOMPOSISI UBI UNGU..... 39
2.7	VARIETAS UBI UNGU ..... 40
2.8	STANDAR MUTU UBI UNGU ..... 41
2.9	KANDUNGAN GIZI KACANG MERAH ..... 42
2.10	KATEGORI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN ..... 55
4.1	ALAT PEMBUATAN TEPUNG JAWAWUT ..... 65
4.2	TABEL PERSIAPAN UBI UNGU ..... 65
4.3	ALAT PEMBUATAN BAKPAO ..... 65
4.4	ALAT PEMBUATAN ISIAN BAKPAO ..... 66
4.5	ALAT UJI ORGANOLEPTIK..... 66
4.6	BAHAN PEMBUATAN TEPUNG JAWAWUT..... 66
4.7	BAHAN PERSIAPAN UBI UNGU ..... 66
4.8	BAHAN PEMBUATAN BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU ..... 67
4.9	BAHAN PEMBUATAN ISIAN BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU . 67
4.10	BAHAN UJI ORGANOLEPTIK ..... 67
5.1	SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU ..... 79
5.2	HASIL UJI MANN WHITNEY PADA WARNA BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU..... 80
5.3	SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU ..... 81
5.4	SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU ..... 82
5.5	HASIL UJI MANN WHITNEY PADA TEKSTUR BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU..... 83
5.6	SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU ..... 83
5.7	SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP <i>OVERALL</i> BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU ..... 85
5.8	HASIL UJI MANN WHITNEY PADA <i>OVERALL</i> BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU..... 86
5.9	HASIL PENGUJIAN PROKSIMAT BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU..... 87

5.10	PERBANDINGAN NILAI GIZI PRODUK BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU DENGAN KECUKUPAN GIZI .....	87
5.11	HASIL PENGUJIAN KADAR SERAT PANGAN BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU.....	88
5.12	PERBANDINGAN KADAR SERAT PANGAN DENGAN ANGKA KECUKUPAN GIZI .....	88
5.13	HASIL PENGUJIAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU.....	89
5.14	ANALISIS BIAYA PRODUK BAKPAO JAWAWUT UBI UNGU ...	90