

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 1. Komposisi Kimia Umbi Uwi (<i>Dioscorea spp.</i>) | 5 |
| Tabel 2. Syarat Mutu Selai..... | 6 |
| Tabel 3. Rancangan Penelitian..... | 14 |
| Tabel 4. Formulasi Bahan Pembuatan Selai Umbi Keribang | 14 |
| Tabel 5. Kadar Air Selai Umbi Keribang Berdasarkan Penambahan CMC | 18 |
| Tabel 6. Kadar Air Selai Umbi Keribang Berdasarkan Lama Pemanasan | 18 |
| Tabel 7. Kadar Total Polifenol Selai Umbi Keribang Berdasarkan Penambahan CMC | 19 |
| Tabel 8. Kadar Total Polifenol Selai Umbi Keribang Berdasarkan Lama Pemanasan | 20 |
| Tabel 9. Interaksi Penambahan CMC dan Lama Pemanasan terhadap Kadar Total Polifenol Selai Umbi Keribang..... | 20 |
| Tabel 10. Kadar Total Padatan Terlarut Selai Umbi Keribang Berdasarkan Penambahan CMC | 22 |
| Tabel 11. Kadar Total Padatan Terlarut Selai Umbi Keribang Berdasarkan Lama Pemanasan | 22 |
| Tabel 12. Aktivitas Antioksidan Selai Umbi Keribang Berdasarkan Penambahan CMC | 23 |
| Tabel 13. Aktivitas Antioksidan Selai Umbi Keribang Berdasarkan Lama Pemanasan | 23 |
| Tabel 14. Daya Oles Selai Umbi Keribang Berdasarkan Penambahan CMC | 24 |
| Tabel 15. Daya Oles Selai Umbi Keribang Berdasarkan Lama Pemanasan | 24 |
| Tabel 16. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Pemanasan terhadap Nilai Uji Organoleptik Warna dan Tekstur Selai Umbi Keribang..... | 26 |
| Tabel 17. Nilai Indeks Efektivitas Selai Umbi Keribang..... | 27 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|---------|
| Gambar 1. Umbi Keribang | 4 |
| Gambar 2. Struktur Kimia Antosianin | 5 |
| Gambar 3. Struktur Kimia <i>Carboxyl Methyl Cellulose</i> | 7 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|--|---------|
| Lampiran 1. Analisis Kadar Air (Sudarmadji dkk., 1997)..... | 37 |
| Lampiran 2. Kadar Total Polifenol (Cheng dan Breen, 1991)..... | 38 |
| Lampiran 3. Kadar Total Padatan Terlarut (Sudarmadji dkk., 1997) | 39 |
| Lampiran 4. Aktivitas Antioksidan (Sugiat dkk., 2010) | 40 |
| Lampiran 5. Daya Oles (Modifikasi Cara Yuwono dan Tri, 1998) | 41 |
| Lampiran 6. Uji Organoleptik (Setyaningsih dkk., 2010)..... | 42 |
| Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian | 44 |
| Lampiran 8. Analisis Data Kadar Air Selai Umbo Keribang..... | 46 |
| Lampiran 9. Analisis Data Kadar Polifenol Selai Umbo Keribang | 48 |
| Lampiran 10. Analisis Data Kadar Total Padatan Terlarut Selai Umbo Keribang | 51 |
| Lampiran 11. Analisis Data Aktivitas Antioksidan Selai Umbo Keribang..... | 53 |
| Lampiran 12. Analisis Data Daya Oles Selai Umbo Keribang..... | 55 |
| Lampiran 13. Pembuatan Larutan Bahan Kimia..... | 57 |
| Lampiran 14. Analisis Data Uji Organoleptik Warna Selai Umbo Keribang | 58 |
| Lampiran 15. Analisis Data Uji Organoleptik Tekstur Selai Umbo Keribang..... | 59 |
| Lampiran 16. Uji Indeks Efektivitas Selai Umbo Keribang | 60 |