

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Hasil Analisis Tepung Jagung	28
Lampiran 2. Hasil Analisis Molase.....	29
Lampiran 3. Perhitungan Air.....	30
Lampiran 4. Bahan untuk Pembuatan <i>Baglog</i>	31
Lampiran 5. Denah Penelitian	32
Lampiran 6. Perhitungan Media Dasar, Molase Dan Tepung Jagung Untuk Masing-masing Perlakuan	33
Lampiran 7. Perhitungan Media Dasar	36
Lampiran 8. Rerata Umur Mulai Panen (hari).....	37
Lampiran 9. Rerata Diameter Tudung	37
Lampiran 10. Rerata Jumlah Tudung Per <i>Baglog</i>	38
Lampiran 11. Rerata Berat Segar Per <i>Baglog</i>	38
Lampiran 12. Rerata Suhu Harian	39
Lampiran 13. Rerata Kelembaban Harian.....	40
Lampiran 14. Diameter Tudung Pada Berbagai Komposisi Tepung Jagung dan Molase	41
Lampiran 15. Jumlah Tudung Per <i>Baglog</i> Pada Berbagai Komposisi Tepung Jagung dan Molase	42
Lampiran 16. Berat Segar Per <i>Baglog</i> Pada Berbagai Komposisi Tepung Jagung Dan Molase	43
Lampiran 17. Uji Normalitas Data	44
Lampiran 18. Uji Homogenitas Data.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Analisis Keragaman Rancangan Acak Lengkap (RAL).....	17
Tabel 2. Analisis Keragaman Pengaruh Komposisi Tepung Jagung dan Molase Terhadap Umur Mulai Panen, Diameter Tudung, Jumlah Tudung Per <i>Baglog</i> , Berat Basah Per <i>Baglog</i>	19
Tabel 3. Uji BNP komposisi tepung jagung dan molase terhadap umur mulai panen dan berat segar per <i>baglog</i>	20
Tabel 4. Rangkuman hasil penelitian untuk parameter pengamatan umur mulai panen, diameter tudung, jumlah tudung per <i>baglog</i> dan berat segar per <i>baglog</i>	24