

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbedaan Ganyong Merah dengan Ganyong Putih	6
Tabel 2.2 Komposisi Kimia dan Gizi dalam 100 gram Umbi Ganyong	7
Tabel 2.3 Komposisi Kimia per 100 gram Tepung Umbi Ganyong	7
Tabel 2.4 Persyaratan Mutu Tepung Garut (SNI 01-6057-1999)	12
Tabel 4.1 Pengaruh Waktu Hidrolisis Terhadap Kadar Karbohidrat	31
Tabel 4.2 Pengaruh Waktu Asetilasi Terhadap DS	32
Tabel 4.3 Hasil Swelling Power dan Solubility terhadap Pati Ganyong Alami dan Pati Ganyong Terasetilasi	33
Tabel 4.4 Viskositas Pati Ganyong Alami	34
Tabel 4.5 Viskositas Pati Ganyong Terasetilasi	34
Tabel 4.6 Penetapan Gula Menurut Luff Schroorl	50
Tabel 4.7 Hasil Pengamatan Pati Alami	56
Tabel 4.8 Hubungan Antara Konsentrasi Pati Alami dengan η_{red}	57
Tabel 4.9 Hasil Pengamatan Pati Terasetilasi	58
Tabel 4.10 Hubungan Antara Kosentrasi Pati Terasetilasi dengan η_{red}	59