

## DAFTAR GAMBAR

### Halaman

<b>Gambar 2.1</b> Jahe Merah.....	7
<b>Gambar 2.2</b> Lada Hitam .....	9
<b>Gambar 2.3</b> Reaksi Donor Atom Hidrogen .....	17
<b>Gambar 2.4</b> Reaksi Antara Radikal DPPH dengan Flavonoid .....	17
<b>Gambar 3.1</b> Diagram Alir Penelitian.....	27
<b>Gambar 3.2</b> Prosedur Analisa Uji Nilai pH.....	28
<b>Gambar 3.3</b> Prosedur Analisa Uji Kadar Air.....	28
<b>Gambar 3.4</b> Prosedur Analisa Uji Kadar Abu .....	29
<b>Gambar 3.5</b> Prosedur Analisa Uji Mikroba .....	29
<b>Gambar 3.6</b> Prosedur Analisa Pembuatan Ekstrak Antioksidan .....	30
<b>Gambar 3.7</b> Prosedur Analisa Pengujian Antioksidan .....	31
<b>Gambar 3.8</b> Prosedur Analisa Pengujian Vit C .....	32
<b>Gambar 4.1</b> Grafik rata-rata nilai pH tambar tinuktuk selama penyimpanan .....	38
<b>Gambar 4.2</b> Grafik rata-rata nilai kadar air tambar tinuktuk selama penyimpanan .....	40
<b>Gambar 4.3</b> Grafik rata-rata nilai kadar abu tambar tinuktuk selama penyimpanan .....	42
<b>Gambar 4.4</b> Grafik rata-rata nilai penampakan pertumbuhan bakteri tambar tinuktuk selama penyimpanan.....	43
<b>Gambar 4.5</b> Grafik rata-rata daya penerima panelis terhadap warna tambar tinuktuk selama penyimpanan.....	50
<b>Gambar 4.6</b> Grafik rata-rata daya penerima panelis terhadap tekstur tambar tinuktuk selama penyimpanan.....	52
<b>Gambar 4.7</b> Grafik rata-rata daya penerima panelis terhadap aroma tambar tinuktuk selama penyimpanan.....	53
<b>Gambar 4.8</b> Grafik rata-rata daya penerima panelis terhadap rasa tambar tinuktuk selama penyimpanan .....	55