

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Mikroorganisme pada Starter <i>Water Kefir</i>	15
Tabel 2. Komposisi Kimia Air Buah Kelapa.....	21
Tabel 3. Kombinasi Perlakuan Rancangan Percobaan.....	39
Tabel 4. Formula Bahan Baku Kefir Air Kelapa Tua.....	42
Tabel 5. Skala Uji Hedonik terhadap wana, aroma, rasa, dan kekentalan	55
Tabel 6. Penilaian Mutu Hedonik Produk Kefir.....	55
Tabel 7. Pembobotan Parameter.....	57
Tabel 8. Rata-rata Uji Hedonik	61
Tabel 9. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Hedonik Warna.....	62
Tabel 10. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Hedonik Rasa	64
Tabel 11. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Hedonik Rasa	65
Tabel 12. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Hedonik Kekentalan.....	66
Tabel 13. Rata-rata Uji Mutu Hedonik.....	66
Tabel 14. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Mutu Hedonik Warna.....	67
Tabel 15. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Mutu Hedonik Aroma	68
Tabel 16. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Mutu Hedonik Aroma	69
Tabel 17. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Mutu Hedonik Rasa Manis	71
Tabel 18. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Mutu Hedonik Rasa Manis	71
Tabel 19. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Mutu Hedonik Rasa Asam	73

Tabel 20. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Mutu Hedonik Rasa Asam	73
Tabel 21. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Mutu Hedonik Sensasi Soda	74
Tabel 22. Viskositas dan Kadar Alkohol Formula Terbaik	76
Tabel 23. Penentuan Urutan Skor Nilai Keseluruhan Parameter	77
Tabel 24. Perbandingan Nilai Produktivitas setiap Kefir Air Kelapa Tua	77
Tabel 25. Karakteristik Fisikokimia Kefir Air Kelapa Tua	79
Tabel 26. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap pH Kefir Air Kelapa Tua.....	80
Tabel 27. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap TPT Kefir Air Kelapa Tua.....	81
Tabel 28. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap TPT Kefir Air Kelapa Tua.....	81
Tabel 29. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Kadar Protein	83
Tabel 30. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Kadar Lemak Kefir	84
Tabel 31. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Lemak Kefir	84
Tabel 32. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Total Gula.....	86
Tabel 33. Analisis Uji Lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Total Gula.....	86
Tabel 34. Analisis Uji lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Konsentrasi Starter terhadap Kadar Karbohidrat Sederhana.....	87
Tabel 35. Analisis Uji lanjut <i>Pairwise Two-Sample Permutation Test</i> Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Kadar Karbohidrat Sederhana.....	88