

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan Pembuatan Larutan Glukosa Standar	51
Lampiran 2. Perhitungan Pembuatan Larutan Pereaksi	52
Lampiran 3. Perhitungan Kadar Lemak	53
Lampiran 4. Perhitungan Kadar Serat Kasar	54
Lampiran 5. Perhitungan Kadar Karbohidrat	56
Lampiran 6. Perendaman Ubi Jalar Ungu Dengan Menggunakan <i>Lactobacillus plantarum</i>	60
Lampiran 7. Setelah Perendaman Ubi Jalar Ungu Dengan Menggunakan <i>Lactobacillus plantarum</i>	60
Lampiran 8. Pengeringan Dengan Menggunakan Oven	61
Lampiran 9. Variasi Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi	61
Lampiran 10. Larutan Glukosa Standar (20, 40, 60, 80 dan 100 ppm)	62
Lampiran 11. Larutan Glukosa Standar Dengan Penambahan Fenol dan Asam Sulfat	62
Lampiran 12. Larutan Sampel Dengan Penambahan Fenol dan Asam Sulfat	63
Lampiran 13. Alat Refluk	64
Lampiran 14. Alat Soklet	65
Lampiran 15. Alat Evaporator	66
Lampiran 16. Data Spektrofotometri UV-Vis Panjang Gelombang Maksimum	67
Lampiran 17. Data Spektrofotometri UV-Vis Larutan Standar dan Larutan Sampel	69