**DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran Halaman**

1. Prosedur Analisis Kimia 68

1.1. Analisa Kadar Air dengan Metode Gravimetri 68

1.2. Analisis Kadar Pati dengan Metode *Luff Schoorl* 69

1.3. Analisis Serat Kasar dengan Metode *Defatting* dan *Degestion* 71

2. Formulir Uji Organoleptik Penelitian Pendahuluan 72

3. Formulir Uji Organoleptik Penelitian Utama 73

4. Pembuatan Konsentrasi Larutan Air Kapur 74

5. Hasil Uji Organoleptik Penelitian Pendahuluan 75

6. Kebutuhan Bahan Baku Digunkan Penelitian Utama *French Fries* Ubi Jalar 114

7. Hasil Analisis Bahan Baku Sampel Terpilih 117

8. Hasil Analisis Kimia *French Fries* Ubi Jalar 120

9. Hasil Analisis Fisik *French Fries* Ubi Jalar 133

10. Hasil Analisis Organoleptik *French Fries* Ubi Jalar 142