**0DAFTAR TABEL**

**Tabel Halaman**

1. Perkembangan Produksi Ubi Jalar Tahun 2002-2011 2

2. Standar Kualitas untuk Industri *French fries* 11

3. Spesifikasi Persyaratan Khusus Ubi Jalar 12

4. Kandungan Gizi dalam 100 gram Ubi Jalar Segar 12

5. Model Rancangan Percobaan Pola Faktorial 3 x 3 dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 kali ulangan 25

6.Denah (*Layout*) Rancangan Acak Kelompok dengan Pola Faktorial
3 x 3 26

7. Analisis Variansi (ANAVA) 26

8. Kriteria Skala Hedonik (Uji Kesukaan) 28

9. Hasil Perhitungan Jenis Ubi Jalar Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar 34

10. Hasil Perhitungan Jenis Ubi Jalar Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar 35

11. Hasil Analisis Bahan Baku Ubi Jalar 38

12. Komponen Gizi Ubi Jalar Kuning 38

13. Pengaruh Interaksi Konsentrasi Air Kapur dan Lama Perendaman Terhadap Kekerasan *French Fries* Ubi Jalar 40

14. Pengaruh Konsentrasi Air Kapur Terhadap Kadar Air *French Fries* Ubi

Jalar 45

15. Pengaruh Lama Perendaman (L) Terhadap Rata-Rata Kenampakan *French Fries* Ubi Jalar 51

16. Pengaruh Konsentrasi Air Kapur (K) Terhadap Rata-Rata Tekstur *French Fries* Ubi Jalar 52

17. Pengaruh Konsentrasi Air Kapur (K) Terhadap Rata-Rata Rasa *French Fries* Ubi Jalar 54

18. Nilai Rata-Rata Organoleptik *French Fries* Ubi Jalar 56

19. Nilai Rata-Rata Skor Akumulasi Uji Skoring 56

20. Nilai Rata-Rata Analisis Kimia *French Fries* Ubi Jalar 57

21. Nilai Rata-Rata Skor Akumulasi Uji Skoring 57

22. Nilai Rata-Rata Analisis Fisik *French Fries* Ubi Jalar 58

23. Nilai Rata-Rata Skor Akumulasi Uji Skoring 58

24. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar Ulangan 1 75

25. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar Ulangan II 76

26. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar Ulangan III 77

27. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar Ulangan IV 78

28. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar Ulangan V 79

29. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar Ulangan VI 80

30. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar Ulangan IV 81

31. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar Ulangan V 82

32. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar Ulangan VI 83

33. Nilai Rata- Rata Data Asli 84

34. Nilai Rata- Rata Data Transformasi 84

35. Analisis Variansi Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar 85

36. Uji Lanjut Duncan 86

37. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar Ulangan I 87

38. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar Ulangan II 88

39. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar Ulangan III 89

40. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar Ulangan IV 90

41. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar Ulangan V 91

42. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar Ulangan VI 92

43. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar Ulangan VII 93

44. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar Ulangan VIII 94

45. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar Ulangan IX 95

46. Nilai Rata- Rata Data Asli 96

47. Nilai Rata- Rata Data Transformasi 96

48. Analisis Variansi Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar 97

49. Uji Lanjut Duncan 98

50. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar Ulangan I 99

51. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar Ulangan II 100

52. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar Ulangan

III 101

53. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar Ulangan

IV 102

54. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar Ulangan

V 103

55. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar Ulangan

VI 104

56. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar Ulangan

VII 105

57. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar Ulangan

VIII 106

58. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar Ulangan

IX 107

59. Nilai Rata- Rata Data Asli 108

60. Nilai Rata- Rata Data Transformasi 108

61. Analisis Variansi Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar 109

62. Sampel *French Fries* Ubi Jalar yang Terpilih 113

63. Sampel *French Fries* Ubi Jalar yang Terpilih 113

64. Perhitungan Penelitian Pendahuluan Bahan Baku *French Freies* 114

65. Hasil Analisis Bahan Baku Ubi Jalar 117

66. Data Asli Nilai Rata-Rata Kadar Air *French Fries* Ubi Jalar 120

67. Data Asli Nilai Rata-Rata Kadar Air *French Fries* Ubi Jalar 120

68. Analisis Variansi (ANAVA) Kadar Air *French Fries* Ubi Jalar 122

69. Uji Lanjut Duncan Untuk Faktor K 122

70. Data Asli Nilai Rata-Rata Kadar Pati *French Fries* Ubi Jalar 123

71. Data Asli Nilai Rata-Rata Kadar Pati *French Fries* Ubi Jalar 123

72. Analisis Variansi (ANAVA) Kadar Pati *French Fries* Ubi Jalar 125

73. Data Asli Nilai Rata-Rata Kadar Serat *French Fries* Ubi Jalar 126

74. Data Asli Nilai Rata-Rata Kadar Serat *French Fries* Ubi Jalar 126

75. Analisis Variansi (ANAVA) Kadar Serat *French Fries* Ubi Jalar 128

76. Sampel *French Fries* Ubi Jalar Tepilih 132

77. Sampel *French Fries* Ubi Jalar Tepilih 132

78. Data Asli Nilai Rata-Rata Kekerasan *French Fries* Ubi Jalar 133

79. Data Asli Nilai Rata-Rata Kekerasan *French Fries* Ubi Jalar 133

80. Analisis Variansi (ANAVA) Kadar Air *French Fries* Ubi Jalar 135

81. Uji Lanjut Duncan Untuk Faktor K 135

82. Uji Lanjut Duncan Untuk Faktor L 135

83. Uji Lanjut Duncan Untuk Faktor k1 Terhadap L 136

84. Uji Lanjut Duncan Untuk Faktor k2 Terhadap L 136

85. Uji Lanjut Duncan Untuk Faktor k3 Terhadap L 136

86. Uji Lanjut Duncan Untuk Faktor l1 Terhadap K 136

87. Uji Lanjut Duncan Untuk Faktor l2 Terhadap K 136

88. Uji Lanjut Duncan Untuk Faktor l3 Terhadap K 137

89. Uji Lanjut Duncan Untuk Interaksi Antara Faktor K dan L 138

90. Tabel Dua Arah Untuk Interaksi Antara Faktor K dan L 139

91. Sampel Terpilih *French Fries* Ubi Jalar Terpilih 141

92. Sampel Terpilih *French Fries* Ubi Jalar Terpilih 141

93. Data Asli Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar 142

94. Nilai Rata-Rata Asli Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar 142

95. Data Transformasi Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar 143

96. Nilai Rata-Rata Transformasi Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna *French Fries* Ubi Jalar 143

97. Analisis Variansi (ANAVA) Warna *French Fries* Ubi Jalar 144

98. Data Asli Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma *French Fries* Ubi Jalar 145

99. Nilai Rata-Rata Asli Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma *French Fries* Ubi Jalar 145

100. Data Transformasi Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma *French Fries* Ubi Jalar 146

101. Nilai Rata-Rata Transformasi Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma *French Fries* Ubi Jalar 146

102. Analisis Variansi (ANAVA) Aroma *French Fries* Ubi Jalar 148

103. Data Asli Hasil Uji Organoleptik Terhadap Kenampakan *French Fries* Ubi Jalar 148

104. Nilai Rata-Rata Asli Hasil Uji Organoleptik Terhadap Kenampakan *French Fries* Ubi Jalar 149

105. Data Transformasi Hasil Uji Organoleptik Terhadap Kenampakan *French Fries* Ubi Jalar 149

106. Nilai Rata-Rata Transformasi Hasil Uji Organoleptik Terhadap Kenampakan *French Fries* Ubi Jalar 150

107. Analisis Variansi (ANAVA) Kenampakan *French Fries* Ubi Jalar 151

108. Uji Lanjut Duncan Kenampakan Faktor Lama Perendaman 151

109. Data Asli Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar 152

110. Nilai Rata-Rata Asli Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar 152

111. Data Transformasi Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar 153

112. Nilai Rata-Rata Transformasi Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur *French Fries* Ubi Jalar 153

113. Analisis Variansi (ANAVA) Tekstur *French Fries* Ubi Jalar 155

114. Uji Lanjut Duncan Tekstur Faktor Konsentrasi Air Kapur 155

115. Data Asli Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar 156

116. Nilai Rata-Rata Asli Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar 156

117. Data Transformasi Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar 157

118. Nilai Rata-Rata Transformasi Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa *French Fries* Ubi Jalar 157

119. Analisis Variansi (ANAVA) Rasa *French Fries* Ubi Jalar 158

120. Uji Lanjut Duncan Rasa Faktor Konsentrasi Air Kapur 159

121. Sampel Sampel *French Fries* Ubi Jalar 165

122. Sampel Sampel *French Fries* Ubi Jalar 165