

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4. 1	Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe 28
Gambar 4. 2	Diagram Alir Pengolahan Tepung Labu Kuning 29
Gambar 4. 3	Diagram Alir Pembuatan <i>Cookies</i> Modifikasi 30
Gambar 4. 4	Diagram Alir Analisis Kadar Karbohidrat 32
Gambar 4. 5	Diagram Alir Analisis Kadar Protein 33
Gambar 4. 6	Diagram Alir Analisis Kadar Lemak 34
Gambar 5. 1	Kadar Karbohidrat <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram 42
Gambar 5. 2	Kadar Protein <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram 43
Gambar 5. 3	Kadar Lemak <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram 44
Gambar 5. 4	Kadar Air <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram 45
Gambar 5. 5	Kadar Abu <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram 46
Gambar 5. 6	Nilai Energi <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning per 100 gram 47
Gambar 5. 7	Hasil Penilaian Mutu Organoleptik <i>Cookies</i> 48