

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2. 1	Syarat Mutu Produk Makanan Tambahan dalam 100 gram.	8
Tabel 2. 2	Standar <i>Cookies</i> berdasarkan SNI 01-2973-1992	10
Tabel 2. 3	Komposisi Zat Gizi Labu Kuning per 100 gram Bahan	12
Tabel 2. 4	Komposisi Kimia Tepung Labu Kuning per 100 gram Bahan	12
Tabel 2. 5	Perbandingan Kandungan Gizi Kedelai dan Tempe Per 100 gram BDD	13
Tabel 2. 6	Perbandingan Kandungan Gizi dalam 100 gram Tempe dan Tepung Tempe	14
Tabel 2. 7	Angka Kecukupan Energi untuk Anak Balita	15
Tabel 2. 8	Angka Kecukupan Protein Anak Balita (gr/kgBB sehari)	17
Tabel 2. 9	Tingkat Kecukupan Lemak Anak Balita	17
Tabel 4. 1	Taraf Perlakuan Substitusi Tepung	21
Tabel 4. 2	Bahan Penyusun <i>Cookies</i>	23
Tabel 4. 3	Total Bahan Penyusun <i>Cookies</i>	24
Tabel 4. 4	Spesifikasi Bahan Penyusun <i>Cookies</i>	24
Tabel 4. 5	Definisi Operasional Penelitian	26
Tabel 5. 1	Karakteristik Mutu Organoleptik <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning	40
Tabel 5. 2	Tingkat Kesukaan terhadap Warna <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning	49
Tabel 5. 3	Tingkat Kesukaan terhadap Aroma <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning	50
Tabel 5. 4	Tingkat Kesukaan terhadap Rasa <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning	52
Tabel 5. 5	Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning	53
Tabel 5. 6	Nilai Energi, Mutu Kimia, dan Uji Organoleptik F3	54
Tabel 5. 7	<i>Cookies</i> per Hari berdasarkan Syarat PMT Pemulihan	55
Tabel 5. 8	Perbandingan Syarat <i>Cookies</i> berdasarkan SNI 01-2973-1992 dengan <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning.....	55