

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran. 1	Total Kebutuhan Bahan 67
Lampiran. 2	Perhitungan Nilai Gizi dengan TKPI..... 69
Lampiran. 3	Perhitungan Kadar Air Kekian..... 71
Lampiran. 4	Perhitungan Kadar Protein Kekian 74
Lampiran. 5	Perhitungan Kadar Lemak Kekian..... 78
Lampiran. 6	Perhitungan Kadar Karbohidrat Kekian 82
Lampiran. 7	Perhitungan Kadar Vitamin C Kekian 86
Lampiran. 8	Skor Asam Amino Kekian 88
Lampiran. 9	Mutu Cerna Kekian 90
Lampiran. 10	Perhitungan Bioavailabilitas Zat Besi Kekian..... 92
Lampiran. 11	Formulir Uji Skala Kesukaan 90
Lampiran. 12	Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik 94
Lampiran. 13	Hasil Analisis Mutu Organoleptik 96
Lampiran. 14	Hasil Laboratorium Kadar Zat Besi 97
Lampiran. 15	Output Uji Mutu Organoleptik Warna Kekian 98
Lampiran. 16	Output Uji Mutu Organoleptik Flavor Kekian 99
Lampiran. 17	Output Uji Mutu Organoleptik Tekstur Kekian 100
Lampiran. 18	Output Uji Statistika Kadar Zat Besi..... 106
Lampiran. 19	Hasil Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik..... 107
Lampiran. 20	Dokumentasi Pengolahan Kekian..... 109