

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.	Komposisi Diet Untuk Penderita Diabetes Melitus ..... 12
Tabel 2.	Syarat Mutu Susu Sereal..... 14
Tabel 3.	Perbandingan antara Susu Sapi dan Susu Skim ..... 14
Tabel 4.	Kandungan Energi dan Zat Gizi Pisang Kepok per 100 g ..... 15
Tabel 5.	Perbandingan antara Pisang Segar dengan Tepung Pisang..... 16
Tabel 6.	Kandungan Zat Gizi Kacang Merah Per 100 g..... 17
Tabel 7.	Kandungan gizi per 100 gram Labu Kuning ..... 19
Tabel 8.	Desain penelitian ..... 28
Tabel 9.	Layout penelitian dengan desain RAL ..... 28
Tabel 10.	Jumlah Bahan Susu Sereal Seluruh Unit Percobaan..... 30
Tabel 11.	Spesifikasi Bahan Pembuatan Susu Sereal..... 30
Tabel 12.	Definisi Operasional Variabel..... 32
Tabel 13.	Kandungan Energi dan Zat Gizi Susu Sereal Pengembangan Pada Masing-masing Taraf Perlakuan ..... 34
Tabel 14.	Formulasi Flakes pada masing-masing Perlakuan..... 35
Tabel 15.	Karakteristik Organoleptik Susu Sereal..... 40
Tabel 16.	Rata-rata Nilai Energi Susu Sereal ..... 42
Tabel 17.	Rata-rata Kadar Protein Susu Sereal..... 43
Tabel 18.	Rata-rata Kadar Lemak Susu Sereal ..... 44
Tabel 19.	Rata-rata Karbohidrat Susu Sereal ..... 45
Tabel 20.	Rata-rata Kadar Serat Susu Sereal ..... 46
Tabel 21.	Tingkat kesukaan Terhadap Warna Susu Sereal..... 47

Tabel 22.	Tingkat kesukaan Terhadap Aroma Susu Sereal.....	48
Tabel 23.	Tingkat kesukaan Terhadap Rasa Susu Sereal .....	49
Tabel 24.	Tingkat kesukaan Terhadap <i>Mouthfeel</i> Susu Sereal.....	50
Tabel 25.	Rata-rata dan Ranking Variabel dalam Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik. ....	51
Tabel 26.	Karakteristik Susu Sereal Pengembangan Taraf Perlakuan 1 (P1) per 100 gram dibandingkan standard produk.....	52
Tabel 27.	Nilai Energi dan Zat Gizi per porsi pada P1 .....	53