

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2. 1	KECUKUPAN GIZI REMAJA USIA 13-15 TAHUN 10
2. 2	KLASIFIKASI SERAT PANGAN 20
2. 3	ANGKA KECUKUPAN GIZI SERAT REMAJA 21
2. 4	KANDUNGAN GIZI BERAS KETAN PUTIH 23
2. 5	KANDUNGAN GIZI TEPUNG BERAS KETAN PUTIH 24
2. 6	SYARAT MUTU TEPUNG BERAS KETAN PUTIH 25
2. 7	KANDUNGAN GIZI KACANG HIJAU..... 27
2. 8	KANDUNGAN GIZI TEPUNG HUNKWE 29
2. 9	SYARAT MUTU TEPUNG BERAS KETAN PUTIH 29
2. 10	KANDUNGAN GIZI TEPUNG BUAH NAGA MERAH 32
2. 11	SYARAT MUTU KUE BASAH 34
4. 1	ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN KULIT MOCHI 48
4. 2	ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN MOCHI 48
4. 3	ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM UJI ORGANOLEPTIK 49
4. 4	BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN MOCHI 49
4. 5	BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM UJI ORGANOLEPTIK 50
4. 6	PENGELOMPOKKAN SAMPEL DAN PERLAKUAN 50
4. 7	RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN UNTUK PENGUJIAN ORGANOLEPTIK 52
5. 1	SEBARAN PANELIS BERDASARKAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP WARNA MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DAN TEPUNG HUNKWE DENGAN ISIAN BUAH NAGA MERAH 68
5. 2	SEBARAN PANELIS BERDASARKAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP RASA MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DAN TEPUNG HUNKWE DENGAN ISIAN BUAH NAGA MERAH 71

5. 3	SEBARAN PANELIS BERDASARKAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP AROMA MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DAN TEPUNG HUNKWE DENGAN ISIAN BUAH NAGA MERAH	74
5. 4	SEBARAN PANELIS BERDASARKAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP TEKSTUR MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DAN TEPUNG HUNKWE DENGAN ISIAN BUAH NAGA MERAH	77
5. 5	SEBARAN PANELIS BERDASARKAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP OVERALL MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DAN TEPUNG HUNKWE DENGAN ISIAN BUAH NAGA MERAH	80
5. 6	KANDUNGAN NILAI GIZI MOCHI FORMULA TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DAN TEPUNG HUNKWE	83
5. 7	PERBANDINGAN NILAI GIZI MOCHI KOMERSIAL DAN MOCHI FORMULA 1 DENGAN KECUKUPAN AKG REMAJA PER PORSI.....	85
5. 8	ANALISIS HARGA MOCHI BERBAHAN DASAR TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DAN TEPUNG HUNKWE DENGAN ISIAN BUAH NAGA MERAH	87