

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
2.1 ANGKA KECUKUPAN GIZI REMAJA PUTRI .....	8
2.2 KLASIFIKASI ANEMIA MENURUT KELOMPOK UMUR.....	13
2.3 KANDUNGAN GIZI DALAM 100 GRAM TEPUNG TERIGU ....	18
2.4 SYARAT MUTU TEPUNG TERIGU.....	19
2.5 KANDUNGAN GIZI DALAM 100 GRAM TEPUNG MOCAF ....	21
2.6 SYARAT MUTU TEPUNG MOCAF .....	22
2.7 KANDUNGAN GIZI DALAM 100 GRAM TEPUNG SPIRULINA	24
2.8 SYARAT MUTU COOKIES.....	26
2.9 HASIL PENELITIAN TERDAHULU .....	33
4.1 ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SPIRULINA.....	39
4.2 ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM UJI ORGANOLEPTIK COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SPIRULINA.....	40
4.3 BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SPIRULINA.....	40
4.4 BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM UJI ORGANOLEPTIK COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SPIRULINA.....	41
4.5 BILANGAN RANDOM UNTUK UJI ORGANOLEPTIK .....	42
4.6 DENAH SALURAN PERCOBAAN .....	43
5.1 RENDEMEN COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SPIRULINA.....	51

5.2 SEBARAN PANELIS MENURUT TINGKAT KESUKAAN TERHADAP WARNA COOKIES.....	53
5.3 SEBARAN PANELIS MENURUT TINGKAT KESUKAAN TERHADAP AROMA COOKIES.....	56
5.4 SEBARAN PANELIS MENURUT TINGKAT KESUKAAN TERHADAP RASA COOKIES.....	59
5.5 SEBARAN PANELIS MENURUT TINGKAT KESUKAAN TERHADAP TEKSTUR COOKIES.....	62
5.6 SEBARAN PANELIS MENURUT TINGKAT KESUKAAN TERHADAP OVERALL COOKIES.....	65
5.7 NILAI GIZI COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SPIRULINA.....	67
5.8 KONTRIBUSI COOKIES PER PORSI (40 GRAM) TERHADAP KECUKUPAN ZAT GIZI MAKANAN SELINGAN REMAJA PUTRI.....	69
5.9 ANALISIS BIAYA COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG MOCAF DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SPIRULINA.....	71