

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2. 1 NILAI GIZI BERAS KETAN HITAM DAN TAPE KETAN HITAM DALAM 100 GRAM .....	12
2. 2 RESEP STANDAR MOCHI.....	14
2. 3 NILAI GIZI <i>BLACK TAPAI BERRY ICE SHERBET</i> 100 GRAM .....	16
4. 1 ALAT PEMBUATAN MOCHI.....	24
4. 2 ALAT UJI ORGANOLEPTIK .....	25
4. 3 BAHAN PEMBUATAN MOCHI .....	25
4. 4 BAHAN UJI ORGANOLEPTIK.....	25
4. 5 RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN UJI HEDONIK .....	28
4. 6 DENAH SATUAN PERCOBAAN .....	28
5. 1 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP WARNA MOCHI <i>ICE CREAM</i> TAPE KETAN HITAM .....	36
5. 2 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP RASA MOCHI <i>ICE CREAM</i> TAPE KETAN HITAM .....	37
5. 3 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP AROMA MOCHI <i>ICE CREAM</i> TAPE KETAN HITAM .....	39
5. 4 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP TEKSTUR MOCHI <i>ICE CREAM</i> TAPE KETAN HITAM .....	40
5. 5 PERBANDINGAN NILAI GIZI MOCHI <i>ICE CREAM</i> TAPE KETAN HITAM DENGAN MOCHI <i>ICE CREAM</i> PER SATUAN (48GRAM) ...	42
5. 6 ANALISIS BIAYA PER SATUAN (48GRAM) FORMULA 2 .....	43