

DAFTAR LABEL

Nomor	Halaman
2.1 KOMPOSISI KANDUNGAN GIZI KACANG HIJAU PER 100 G.....	18
2.2 KOMPOSISI KANDUNGAN GIZI JAMBU BIJI PER 100 G.....	21
4.1 ALAT PEMBUATAN VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....	29
4.2 ALAT UJI HEDONIK.....	30
4.3 BAHAN PEMBUATAN VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....	30
4.4 PENGELOMPOKAN SAMPEL DAN PERLAKUAN.....	31
4.5 NOMOR RANDOMINASI UJI HEDONIK.....	32
4.6 DENAH SATUAN PERCOBAAN UNTUK SIFAT ORGANOLEPTIK.....	33
5.1 RENDEMEN VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....	41
1.2 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....	42
1.3 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....	44
1.4 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....	45
1.5 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....	47
1.6 RATA – RATA TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP <i>OVERALL</i> VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI.....	48
1.7 PERBANDINGAN NILAI GIZI VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI DENGAN VELVA BUAH TANPA KACANG HIJAU DAN JAMBU	

BIJI PER SAJIAN (40 GRAM).....	50
1.8 KANDUNGAN ZAT GIZI DA PRESENTASE AKG IBU HAMIL TRIMESTER 1 USIA 19 – 29 TAHUN PADA VELVA KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI UNTUK FORMULA 3.....	51
1.9 ANALIS BIAYA VELVA BAHAN DASAR KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI PADA FORMULA 3.....	52
5.10 ANALIS BIAYA VELVA BAHAN DASAR KACANG HIJAU DAN JAMBU BIJI PADA FORMULA 3.....	53