

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
TABEL 2.1 KANDUNGAN GIZI SETIAP 100 GRAM BERBAGAI JENIS KACANG	10
TABEL 2.2 KANDUNGAN GIZI TEPUNG KACANG KEDELAI PER 100 GRAM.....	11
TABEL 2.3 KANDUNGAN GIZI DAUN KELOR DAN TEPUNG DAUN KELOR PER 100 GRAM	15
TABEL 2.4 SYARAT MUTU COOKIES	18
TABEL 4.1 ALAT PEMBUATAN TEPUNG.....	28
TABEL 4.2 ALAT PEMBUATAN COOKIES	29
TABEL 4.3 BAHAN PEMBUATAN COOKIES.....	30
TABEL 4.4 PENGELOMPOKAN SAMPEL DAN PERLAKUAN	30
TABEL 4.5 FORMULASI PEMBUATAN COOKIES	31
TABEL 5.1 SEBARAN PANELIS MENURUT PENILAIAN TERHADAP WARNA COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR	41
TABEL 5.2 SEBARAN PANELIS MENURUT PENILAIAN TERHADAP AROMA COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR	43
TABEL 5.3 SEBARAN PANELIS MENURUT PENILAIAN TERHADAP RASA COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR	44
TABEL 5.4 SEBARAN PANELIS MENURUT PENILAIAN TERHADAP TEKSTUR COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR	45
TABEL 5.5 SEBARAN PANELIS MENURUT PENILAIAN TERHADAP OVERALL COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR	46

TABEL 5.6 KANDUNGAN GIZI COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR PER 100 GRAM DAN 40 GRAM	47
TABEL 5.7 PERBANDINGAN RATA-RATA NILAI GIZI COOKIES DENGAN SYARAT MUTU MENURUT SNI	48
TABEL 5.8 PERBANDINGAN ANALISIS BIAYA PEMBUATAN COOKIES TEPUNG KACANG KEDELAI DAN TEPUNG DAUNKELOR.	49