

## DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2.1	PERBANDINGAN KOMPOSISI TEPUNG GARUT DAN TEPUNG TERIGU .....24
2.2	NILAI GIZI TEPUNG UMBI GARUT PER 100 GRAM .....24
2.3	NILAI GIZI TEPUNG KACANG MERAH.....27
2.4	SYARAT MUTU .....28
2.5	RESEP ASLI <i>COOKIES</i> .....32
4.1	ALAT PEMBUATAN <i>COOKIES</i> .....47
4.2	ALAT UJI ORGANOLEPTIK .....47
4.3	ALAT UJI KADAR SERAT .....47
4.4	ALAT UJI TOTAL FLAVONOID .....48
4.5	ALAT UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN.....48
4.6	BAHAN PEMBUATAN <i>COOKIES</i> .....49
4.7	BAHAN ORGANOLEPTIK .....49
4.8	BAHAN UJI KADAR SERAT.....49
4.9	BAHAN UJI TOTAL FLAVONOID.....50
4.10	BAHAN UJI AKTIVITAS ANTIOKSIDAN .....50
4.11	RESEP ASLI.....51
4.12	FOMULA <i>COOKIES</i> .....52
4.13	KONVERSI BERAT BAHAN <i>COOKIES</i> KEDALAM NILAI GIZI (F1).....52
4.14	KONVERSI BERAT BAHAN <i>COOKIES</i> KEDALAM NILAI GIZI (F2).....53
4.15	KONVERSI BERAT BAHAN <i>COOKIES</i> KEDALAM NILAI GIZI (F3).....53
4.16	PENGELOMPOKKAN SAMPEL DAN PERLAKUAN .....54
4.17	RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN SIFAT ORGANOLEPTIK .....56
4.18	DENAH SATUAN PERCOBAAN UNTUK UJI SIFAT ORGANOLEPTIK.....56
5.1	IDENTIFIKASI KECUKUPAN GIZI USIA 50-64 TAHUN .....60
5.2	PERBANDINGAN NILAI GIZI ANTAR FORMULA <i>COOKIES</i> .....61
5.3	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP WARNA <i>COOKIES</i> .....62
5.4	HASIL UJI MANN WHITNEY PADA RASA <i>COOKIES</i> .....63
5.5	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP AROMA <i>COOKIES</i> .....63
5.6	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA <i>COOKIES</i> .....64
5.7	HASIL UJI MANN WHITNEY PADA RASA <i>COOKIES</i> .....65
5.8	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR <i>COOKIES</i> .....66
5.9	SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP OVERALL <i>COOKIES</i> .....67
5.10	HASIL PENGUJIAN KADAR SERAT DALAM 100 GRAM <i>COOKIES</i> .....68
5.11	HASIL PENGUJIAN TOTAL FLAVONOID DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DALAM 100 GRAM <i>COOKIES</i> .....68
5.12	PERHITUNGAN HARGA <i>COOKIES</i> .....68