

DAFTAR TABEL

2.1 KANDUNGAN GIZI SORGUM.....	5
2.2 KANDUNGAN GIZI KACANG HIJAU.....	8
2.3 SYARAT MUTU COOKIES.....	10
4.1 ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN TEPUNG SORGUM	27
4.2 BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN TEPUNG SORGUM	27
4.3 ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN TEPUNG KACANG HIJAU	28
4.4 BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN TEPUNG KACANG HIJAU	28
4.5 ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN COOKIES	29
4.6 BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN COOKIES	30
4.7 RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN UNTUK UJI ORGANOLEPTIK	32
5.1 HASIL UJI MAN WHITNEY PADA WARNA COOKIES TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG KACANG HIJAU.....	37
5.2 KANDUNGAN KARBOHIDRAT COOKIES TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG KACANG HIJAU PER 100 GRAM DAN 30 GRAM	42
5.3 KANDUNGAN SERAT COOKIES SOVI BERBASIS TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG KACANG HIJAU PER 100 GRAM DAN PER 30 GRAM.....	42
5.4 KANDUNGAN SERAT PANGAN PADA COOKIES TEPUNG SORGUM DAN TEPUNG KACANG HIJAU YANG DIUJI DENGAN METODE AOAC.....	43