

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
2.1	POHON DIAGNOSIS MALNUTRISI	16
2.2	ALGORITMA PERTIMBANGAN PEMBERIAN DUKUNGAN GIZI	36
3.1	KERANGKA TEORITIS PENGARUH FORMULASI TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KUALITAS MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (<i>CLARIAS BATHRACUS</i>) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI BAGI PASIEN PENYAKIT GINJAL KRONIK	59
3.2	KERANGKA KONSEP PENGARUH FORMULASI TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KUALITAS MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (<i>Clarias bathracus</i>) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI BAGI PASIEN PENYAKIT GINJAL KRONIK	60
4.1	DIAGRAM ALIR PROSEDUR PEMBUATAN MAKANAN ENTERAL	75
4.2	SKEMA UJI ORGANOLEPTIK	81
4.3	SKEMA ANALISIS PROKSIMAT	82
4.4	SKEMA UJI OSMOLARITAS	82
4.5	SKEMA UJI VISKOSITAS	83
5.1	PRODUK MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (<i>CLARIAS BATHRACUS</i>) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	88
5.2	SEBARAN PANELIS TERHADAP WARNA MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (<i>Clarias bathracus</i>) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	90
5.3	SEBARAN PANELIS TERHADAP RASA MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (<i>Clarias bathracus</i>) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	92
5.4	SEBARAN PANELIS TERHADAP AROMA MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (<i>Clarias bathracus</i>) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	94

5.5	SEBARAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (<i>Clarias bathracus</i>) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	96
-----	---	----