

## DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1	TAHAPAN PENYAKIT GINJAL KRONIS	12
2.2	BERBAGAI JENIS MAKANAN DUKUNGAN GIZI ENTERAL	31
2.3	BERBAGAI MAKANAN KOMERSIAL UNTUK PASIEN PENYAKIT GINJAL	35
2.4	KANDUNGAN GIZI BERBAGAI SUMBER PROTEIN DALAM 100 GRAM BAHAN MAKANAN	38
2.5	NILAI GIZI TEPUNG BADAN IKAN LELE PER 100 GRAM	38
2.6	KANDUNGAN ASAM-ASAM AMINO KETOGENIK (%) KACANG-KACANGAN (BERADASARKAN BERAT KERING)	41
2.7	PERBANDINGAN NILAI GIZI KACANG KEDELAI DAN TEMPE (PER 100 GRAM)	41
2.8	JUMLAH 8 ASAM AMINO ESENSIAL DAN ASAM AMINO KETOGENIK (MG/100 G) PADA PROSES FERMENTASI KEDELAI MENGGUNAKAN R. OLIGOSPORUS	42
2.9	NILAI GIZI TEPUNG TEMPE PER 100 GRAM	42
2.10	SYARAT MUTU TEPUNG MOCAF	45
2.11	PERBANDINGAN NILAI GIZI UBI KAYU DAN TEPUNG MOCAF	46
3.1	VARIABEL UJI MUTU HEDONIK	62
4.1	ALAT PEMBUATAN TEPUNG IKAN LELE	67
4.2	ALAT PEMBUATAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	68
4.3	ALAT PEMBUATAN MAKANAN ENTERAL	68

4.4	ALAT PENGUJIAN MUTU HEDONIK MAKANAN ENTERAL	69
4.5	ALAT ANALISIS KADAR PROTEIN	69
4.6	ALAT ANALISIS KADAR LEMAK	70
4.7	ALAT ANALISIS KADAR KARBOHIDRAT	70
4.8	ALAT ANALISIS KEPADATAN ENERGI	70
4.9	ALAT UJI OSMOLARITAS	71
4.10	ALAT UJI VISKOSITAS	71
4.11	BAHAN PEMBUATAN MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN	72
4.12	BAHAN PENGUJIAN MUTU HEDONIK MAKANAN ENTERAL	72
4.13	PROPORSI BAHAN PENYUSUN MAKANAN ENTERAL	74
4.14	PENGELOMPOKAN SAMPEL DAN PERLAKUAN	81
4.15	RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN	83
5.1	PERSYARATAN MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN	86
5.2	FORMULASI MAKANAN ENTERAL	87
5.3	PERBANDINGAN HARGA MAKANAN ENTERAL KOMERSIAL RENDAH PROTEIN DENGAN MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (CLARIAS BATHRACUS) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	88
5.4	NILAI RATA-RATA SKOR UJI MUTU HEDONIK TERHADAP ASPEK WARNA MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (CLARIAS BATHRACUS) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	89
5.5	HASIL UJI MANN WHITNEY TERHADAP ASPEK WARNA MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (CLARIAS BATHRACUS) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	91

5.6	NILAI RATA-RATA SKOR UJI MUTU HEDONIK TERHADAP ASPEK RASA MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (CLARIAS BATHRACUS) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	91
5.7	NILAI RATA-RATA SKOR UJI MUTU HEDONIK TERHADAP ASPEK AROMA MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (CLARIAS BATHRACUS) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	93
5.8	NILAI RATA-RATA SKOR UJI MUTU HEDONIK TERHADAP ASPEK TEKSTUR MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (CLARIAS BATHRACUS) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	95
5.9	HASIL UJI MANN WHITNEY TERHADAP ASPEK TEKSTUR MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (CLARIAS BATHRACUS) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	97
5.10	HASIL ANALISIS UJI PROKSIMAT DAN PERHITUNGAN BERAT PROTEIN SERTA KEPADATAN ENERGI MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (CLARIAS BATHRACUS) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI	98
5.11	PERBANDINGAN MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (CLARIAS BATHRACUS) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI DENGAN MAKANAN ENTERAL KOMERSIAL PER SAJIAN	100
5.12	OSMOLARITAS MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN	102
5.13	PERBANDINGAN OSMOLARITAS MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN DENGAN ENTERAL KOMERSIAL SEJENIS	104
5.14	VISKOSITAS MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN	104
5.15	PERBANDINGAN RENDEMEN TEPUNG IKAN LELE	105
5.16	PERBANDINGAN RENDEMEN TEPUNG TEMPE KEDELAI	106
6.1	KANDUNGAN NILAI GIZI MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN BERBASIS TEPUNG MOCAF, TEPUNG IKAN LELE (CLARIAS BATHRACUS) DAN TEPUNG TEMPE KEDELAI PER 100 GRAM	112