

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
TABEL 2.1 KANDUNGAN GIZI BUAH NAGA MERAH	10
TABEL 2.2 KANDUNGAN GIZI WORTEL.....	12
TABEL 2.3 KANDUNGAN GIZI SAWI HIJAU.....	17
TABEL 2.4 TIPE SERAT PANGAN DAN FUNGSINYA.....	22
TABEL 2.5 JENIS BAHAN MAKANAN TINGGI SERAT.....	24
TABEL 2.6 KOMPONEN SERAT PANGAN DAN FUNGSINYA	22
TABEL 2.7 EFEK PROTEKTIF SERAT PANGAN	23
TABEL 2.8 KANDUNGAN GIZI LEMON	30
TABEL 4.1 ALAT PEMBUATAN SELAI LEMBARAN.....	44
TABEL 4.2 ALAT UJI SERAT	45
TABEL 4.3 BAHAN PEMBUATAN SELAI LEMBARAN	45
TABEL 4.4 BAHAN UJI SERAT	46
TABEL 4.5 BAHAN UJI HEDONIK.....	46
TABEL 4.6 RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN.....	47
TABEL 5.1 FORMULA SELAI LEMBARAN	52
TABEL 5.2 HASIL UJI KRUSKAL WALLIS PADA WARNA SELAI	54
TABEL 5.3 HASIL UJI KRUSKAL WALLIS PADA AROMA SELAI	57
TABEL 5.4 HASIL UJI KRUSKAL WALLIS PADA RASA SELAI	60
TABEL 5.5 HASIL UJI KRUSKAL WALLIS PADA TEKSTUR SELAI	63
TABEL 5.6 NILAI GIZI SELAI LEMBARAN PER TAKARAN SAJI	66
TABEL 5.7 KONTRIBUSI KECUKUPAN GIZI SELAI	67
TABEL 5.8 HASIL PENGUJIAN KADAR SERAT PRODUK	70
TABEL 5.9 KONTRIBUSI SERAT PADA ORANG DEWASA	71
TABEL 5.10 KONTRIBUSI TERHADAP PRODUK MAKANAN SERAT ..	72