

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2. 1 KECUKUPAN GIZI YANG DIANJURKAN/ AKG IBU HAMIL	11
2. 2 KANDUNGAN GIZI KEDELAI PER 100 GRAM	19
2. 3 KANDUNGAN GIZI KACANG HIJAU PER 100 GRAM.....	21
2. 4 SYARAT MUTU KUE KERING SNI 01-2973-1992	24
4. 1 ALAT PEMBUATAN COOKIES LIDAH KUCING.....	38
4. 2 ALAT UJI DAYA TERIMA	38
4. 3 ALAT UJI KADAR PROTEIN	39
4. 4 ALAT UJI KADAR ZAT BESI	39
4. 5 BAHAN PEMBUATAN KUE LIDAH KUCING.....	40
4. 6 BAHAN UJI ORGANOLEPTIKff	40
4. 7 BAHAN UJI KADAR PROTEIN	41
4. 8 BAHAN UJI KADAR ZAT BESI	41
4. 9 PENGELOMPOKKAN SAMPLE DAN PERLAKUAN	42
4. 10 RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN SIFAT ORGANOLEPTIK	43
4. 11 DENAH SATUAN PERCOBAAN UNTUK UJI SIFAT ORGANOLEPTIK	44
5. 1 HASIL UJI NORMALITAS DATA	56
5. 2 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA COOKIES	49
5. 3 HASIL UJI MANN WHITNEY PADA WARNA COOKIES	56
5. 4 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA COOKIES	50
5. 5 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA COOKIES.....	51
5. 6 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR COOKIES.....	53
5. 7 HASIL UJI MANN WHITNEY PADA TEKSTUR COOKIES.....	57

5. 8 SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP OVERALL COOKIES.....	54
5. 9 HASIL PENGUJIAN KADAR PROTEIN	58
5. 10 HASIL PENGUJIAN KADAR ZAT BESI.....	58
5. 11 HASIL ANALISIS NILAI GIZI COOKIES LIDAH KUCING PER SAJIAN (50 GRAM).....	59
5. 12 PERBANDINGAN NILAI GIZI COOKIES TERHADAP AKG (PER 50 GRAM)	60
5. 13 ANALISIS HARGA COOKIES LIDAH KUCING TEPUNG KACANG KEDELAI DAN TEPUNG KACANG HIJAU FORMULA 2	61