

DAFTAR TABEL

| Nomor | | Halaman |
|-------|--|---------|
| 2.1 | KLASIFIKASI TANAMAN GARUT | 21 |
| 2.2 | INDEKS GLIKEMIK UMBI-UMBIAN | 22 |
| 2.3 | KANDUNGAN GIZI UMBI GARUT DAN PATI GARUT | 25 |
| 2.4 | KANDUNGAN GIZI DAUN KELOR SEGAR DAN KERING | 28 |
| 2.5 | SYARAT MUTU MAKANAN RINGAN EKSTRUDAT MENURUT SNI 2886;2005..... | 29 |
| 4.1 | ALAT PEMBUATAN STICK MARAMORI..... | 42 |
| 4.2 | ALAT UJI ORGANOLEPTIK..... | 42 |
| 4.3 | BAHAN PEMBUATAN STICK MARAMORI..... | 43 |
| 4.4 | BAHAN UJI ORGANOLEPTIK | 43 |
| 4.5 | RANDOMISASI KODE FORMULA..... | 45 |
| 5.1 | BERAT DAUN KELOR BASAH DAN TEPUNG DAUN KELOR | 50 |
| 5.2 | SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA STICK MARAMORI BERBASIS PATI GARUT DAN TEPUNG DAUN KELOR | 52 |
| 5.3 | HASIL UJI MANN WHITNEY TERHADAP ASPEK WARNA | 54 |
| 5.4 | SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA STICK MARAMORI BERBASIS PATI GARUT DAN TEPUNG DAUN KELOR | 54 |
| 5.5 | SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA STICK MARAMORI BERBASIS PATI GARUT DAN TEPUNG DAUN KELOR | 56 |
| 5.6 | SEBARAN TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR STICK MARAMORI BERBASIS PATI GARUT DAN TEPUNG DAUN KELOR | 58 |
| 5.7 | KANDUNGAN KARBOHIDRAT STICK MARAMORI..... | 59 |
| 5.8 | KANDUNGAN SERAT PADA STICK MARAMORI..... | 61 |
| 6.1 | NILAI GIZI PRODUK STICK MARAMORI | 70 |