

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1.	KECUKUPAN ENERGI DAN ZAT GIZI IBU MENYUSUI.....	7
2.2.	KANDUNGAN ENERGI DAN ZAT GIZI PADA BUAH ALPUKAT.....	12
2.3.	KANDUNGAN ENERGI DAN ZAT GIZI PADA DAUN KATUK.....	14
2.4.	TABEL KOMPOSISI ES KRIM.....	16
2.5.	KANDUNGAN ENERGI DAN ZAT GIZI PADA ES KRIM....	17
2.6.	SYARAT MUTU PADA ES KRIM MENURUT SNI.....	18
2.7.	STANDAR RESEP PEMBUATAN ES KRIM.....	19
4.1.	ALAT UNTUK PEMBUATAN ES KRIM LAKTOGENIK.....	32
4.2.	ALAT UNTUK UJI ORGANOLEPTIK.....	32
4.3.	ALAT UNTUK ANALISIS OMEGA-6.....	32
4.4.	BAHAN UNTUK PEMBUATAN ES KRIM LAKTOGENIK....	33
4.5.	BAHAN UNTUK UJI ORGANOLEPTIK.....	33
4.6.	BAHAN UNTUK ANALISIS OMEGA-6.....	33
4.7.	RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN.....	34
5.1.	BAHAN UNTUK PEMBUATAN ES KRIM LAKTOGENIK....	38
5.2.	SEBARAN PANELIS TERHADAP TINGKAT KESUKAAN WARNA ES KRIM LAKTOGENIK.....	39
5.3.	HASIL UJI <i>MANN-WHITNEY</i> TERHADAP TINGKAT KESUKAAN WARNA ES KRIM LAKTOGENIK.....	40
5.4.	SEBARAN PANELIS TERHADAP TINGKAT KESUKAAN AROMA ES KRIM LAKTOGENIK.....	41
5.5.	HASIL UJI <i>MANN-WHITNEY</i> TERHADAP TINGKAT KESUKAAN AROMA ES KRIM LAKTOGENIK.....	42
5.6.	SEBARAN PANELIS TERHADAP TINGKAT KESUKAAN RASA ES KRIM LAKTOGENIK.....	43
5.7.	HASIL UJI <i>MANN-WHITNEY</i> TERHADAP TINGKAT KESUKAAN RASA ES KRIM LAKTOGENIK.....	44
5.8.	SEBARAN PANELIS TERHADAP TINGKAT KESUKAAN TEKSTUR ES KRIM LAKTOGENIK.....	45
5.9.	HASIL UJI <i>MANN-WHITNEY</i> TERHADAP TINGKAT KESUKAAN TEKSTUR ES KRIM LAKTOGENIK.....	46
5.10.	SEBARAN PANELIS TERHADAP <i>OVERALL</i> ES KRIM LAKTOGENIK.....	47
5.11.	HASIL UJI <i>MANN-WHITNEY</i> TERHADAP TINGKAT KESUKAAN <i>OVERALL</i> ES KRIM LAKTOGENIK.....	48
5.12.	HASIL ANALISIS NILAI GIZI ES KRIM LAKTOGENIK PER 100 g.....	49
5.13.	PERBANDINGAN NILAI GIZI ES KRIM LAKTOGENIK BERDASARKAN SYARAT MUTU SNI.....	50

5.14.	PERBANDINGAN NILAI GIZI ES KRIM LAKTOGENIK DENGAN ES KRIM STANDAR.....	50
5.15.	PERBANDINGAN NILAI GIZI ES KRIM LAKTOGENIK DENGAN AKG.....	50
5.16.	ANALISIS OMEGA-6 ES KRIM LAKTOGENIK PER 100 g..	51
5.17.	PERBANDINGAN KANDUNGAN OMEGA-6 ES KRIM LAKTOGENIK DENGAN AKG.....	51
6.1.	SYARAT MAKANAN SELINGAN.....	55