

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2. 1	PEMERIKSAAN LABORATORIUM DARAH UNTUK DIAGNOSIS DIABETES DAN PRADIABETES.....	8
2. 2	PERBANDINGAN INDEKS GLIKEMIK KACANG KEDELAI DENGAN PANGAN LAIN.....	14
2. 3	PERBANDINGAN NILAI GIZI TEPUNG KEDELAI DENGAN JENIS TEPUNG LAIN.....	15
2. 4	PERBANDINGAN NILAI GIZI TAPAI SINGKONG DENGAN PANGAN LAIN.....	17
2. 5	NILAI GIZI SNACK BAR KOMERSIAL.....	18
4. 1	ALAT PEMBUATAN SNACK BAR.....	29
4. 2	ALAT UJI HEDONIK.....	30
4. 3	BAHAN PEMBUATAN SNACK BAR.....	30
4. 4	BAHAN UJI HEDONIK.....	31
4. 5	PERLAKUAN PENELITIAN.....	31
4. 6	RANDOMISASI SAMPEL UJI HEDONIK.....	32
5. 1	SEBARAN PANELIS BERDASARKAN UJI HEDONIK TERHADAP WARNA SNACK BAR TEPUNG KEDELAI DAN TAPAI SINGKONG.....	39
5. 2	SEBARAN PANELIS BERDASARKAN UJI HEDONIK TERHADAP AROMA SNACK BAR TEPUNG KEDELAI DAN TAPAI SINGKONG.....	42
5. 3	SEBARAN PANELIS BERDASARKAN UJI HEDONIK TERHADAP RASA SNACK BAR TEPUNG KEDELAI DAN TAPAI SINGKONG.....	45

5.4	SEBARAN PANELIS BERDASARKAN UJI HEDONIK TERHADAP TEKSTUR <i>SNACK BAR</i> TEPUNG KEDELAI DAN TAPAI SINGKONG.....	48
5.5	SEBARAN PANELIS BERDASARKAN UJI HEDONIK TERHADAP <i>OVERALL SNACK BAR</i> TEPUNG KEDELAI DAN TAPAI SINGKONG.....	50
5.6	ANALISIS NILAI GIZI <i>SNACK BAR</i> TEPUNG KEDELAI DAN TAPAI SINGKONG.....	52
5.7	NILAI KARBOHIDRAT DAN INDEKS GLIKEMIK BAHAN BAKU <i>SNACK BAR</i> TEPUNG KEDELAI DAN TAPAI SINGKONG.....	53
5.8	ESTIMASI INDEKS GLIKEMIK <i>SNACK BAR</i> TEPUNG KEDELAI DAN TAPAI SINGKONG	54
5.9	ANALISIS BIAYA PEMBUATAN <i>SNACK BAR</i> TEPUNG KEDELAI DAN TAPAI SINGKONG	56