

DAFTAR TABEL

| Nomor | Halaman |
|-------|---|
| 2. 1 | ANGKA KECUKUPAN ZAT GIZI REMAJA PEREMPUAN.....11 |
| 2. 2 | PERBANDINGAN NILAI GIZI BERBAGAI JENIS IKAN17 |
| 2. 3 | KOMPOSISI ZAT GIZI IKAN PATIN PER 100 GRAM.....18 |
| 2. 4 | KANDUNGAN GIZI KACANG HIJAU PER 100 GRAM21 |
| 2. 5 | KANDUNGAN GIZI TEPUNG KACANG HIJAU PER 100 GRAM....23 |
| 2. 6 | SYARAT MUTU TEPUNG KACANG HIJAU MENURUT SNI 01-3728-1995.....23 |
| 2. 7 | SYARAT MUTU DIM SUM MENURUT SNI 7756:2020.....25 |
| 4. 1 | ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN DIMSUM.....36 |
| 4. 2 | ALAT YANG DIGUNAKAN DALAM UJI ORGANOLEPTIK36 |
| 4. 3 | BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM PEMBUATAN DIMSUM37 |
| 4. 4 | BAHAN YANG DIGUNAKAN DALAM UJI ORGANOLEPTIK37 |
| 4. 5 | PENGELOMPOKKAN SAMPEL DAN PERLAKUAN.....38 |
| 4. 6 | RANDOMISASI SATUAN PERCOBAAN ORGANOLEPTIK38 |
| 4. 7 | NILAI GIZI DIMSUM RESEP ASLI.....44 |
| 4. 8 | NILAI GIZI FORMULA 1 DIMSUM IKAN PATIN DAN TEPUNG KACANG HIJAU.....45 |
| 4. 9 | NILAI GIZI FORMULA 2 DIMSUM IKAN PATIN DAN TEPUNG KACANG HIJAU45 |
| 4. 10 | NILAI GIZI FORMULA 3 DIMSUM IKAN PATIN DAN TEPUNG KACANG HIJAU.....46 |
| 5. 1 | RENDEMEN ADONAN DIMSUM IKAN PATIN DAN TEPUNG KACANG HIJAU PER BUAH SEBELUM DIKUKUS DAN SETELAH DIKUKUS.....50 |
| 5. 2 | SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP WARNA DIMSUM..51 |

| | | |
|-----|--|----|
| 5.3 | SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP AROMA DIMSUM.. | 54 |
| 5.4 | SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP RASA DIMSUM | 57 |
| 5.5 | SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR DIMSUM..... | 59 |
| 5.6 | SEBARAN PENILAIAN PANELIS TERHADAP <i>OVERALL</i> DIMSUM..... | 62 |
| 5.7 | PERBANDINGAN NILAI GIZI DIMSUM IKAN PATIN DAN TEPUNG KACANG HIJAU DENGAN AKG REMAJA USIA 10-18 TAHUN DALAM PERSAJIAN | 64 |
| 5.8 | KANDUNGAN NILAI GIZI DIMSUM IKAN PATIN DAN TEPUNG KACANG HIJAU PER SAJIAN (125 GR)..... | 65 |
| 5.9 | ANALISIS HARGA..... | 67 |