

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
2. 1 KADAR TES LABORATORIUM DARAH UNTUK DIAGNOSIS PREDIABETES DAN DIABETES.....	8
2. 2 KANDUNGAN NILAI GIZI TEPUNG UBI UNGU	11
2. 3 KANDUNGAN NILAI GIZI TEPUNG MOCAF	13
2. 4 BAHAN - BAHAN	17
4. 1 ALAT PEMBUATAN BROWNIES	24
4. 2 ALAT UJI HEDONIK.....	24
4. 3 BAHAN PEMBUATAN <i>BROWNIES</i>	25
4. 4 BAHAN UJI HEDONIK.....	25
4. 5 PENGELOMPOKKAN SAMPEL DAN PERLAKUAN	26
4. 6 RANDOMISASI.....	26
5. 1 SEBARAN PANELIS MENURUT KESUKAAN TERHADAP WARNA <i>BROWNIES</i>	33
5. 2 SEBARAN PANELIS MENURUT KESUKAAN TERHADAP AROMA <i>BROWNIES</i>	35
5. 3 SEBARAN PANELIS MENURUT KESUKAAN TERHADAP RASA <i>BROWNIES</i>	37
5. 4 SEBARAN PANELIS MENURUT KESUKAAN TERHADAP TEKSTUR <i>BROWNIES</i>	39
5. 5 SEBARAN PANELIS MENURUT KESUKAAN TERHADAP OVERALL <i>BROWNIES</i>	40
5. 6 PERBANDINGAN NILAI GIZI <i>BROWNIES</i> DENGAN 3 FORMULA PER SAJIAN (50 GRAM).....	41
5. 7 PERBANDINGAN NILAI GIZI <i>BROWNIES</i> TERPILIH DENGAN ANGKA KECUKUPAN GIZI (AKG) MAKANAN SELINGAN DAN NILAI GIZI BROWNIS STANDAR PER PORSI (50 GRAM)	42