

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1	KANDUNGAN ZAT GIZI GANYONG DAN TEPUNG GANYONG PER 100 GRAM	9
2.2	KANDUNGAN GIZI DAUN KELOR DAN TEPUNG DAUN KELOR PER 100 GRAM	11
2.3	KANDUNGAN GIZI BIJI KELOR PER 100 GRAM	13
2.4	SYARAT MUTU <i>COOKIES</i> BERDASARKAN SNI 2973:2011	15
4.1	ALAT DAN BAHAN YANG DIGUNAKAN	28
4.2	BAHAN PEMBUATAN <i>COOKIES</i>	29
4.3	RANDOMISASI	31
5.1	FORMULA <i>COOKIES</i> TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR	39
5.2	SIFAT FISIK <i>COOKIES</i> TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR	40
5.3	SEBARAN PANELIS TERHADAP PENILAIAN WARNA <i>COOKIES</i> TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR	42
5.4	SEBARAN PANELIS TERHADAP PENILAIAN WARNA <i>COOKIES</i> TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR	43

5.5	HASIL UJI <i>MANN WHITNEY</i> PADA AROMA <i>COOKIES</i> TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR	45
5.6	SEBARAN PANELIS TERHADAP PENILAIAN RASA <i>COOKIES</i> TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR	45
5.7	HASIL UJI <i>MANN WHITNEY</i> PADA RASA <i>COOKIES</i> TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR	47
5.8	SEBARAN PANELIS TERHADAP PENILAIAN TEKSTUR <i>COOKIES</i> TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR	47
5.9	HASIL UJI <i>MANN WHITNEY</i> TEKSTUR <i>COOKIES</i> TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR	49
5.10	KANDUNGAN GIZI <i>COOKIES</i> TEPUNG GANYONG, TEPUNG DAUN DAN BIJI KELOR PER 100 GRAM DAN 40 GRAM	51