

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
<b>Tabel 1.1</b> Rekapitulasi Hasil Penelitian Mengenai Biskuit MP-ASI .....	7
<b>Tabel 2.1</b> Komposisi Zat Gizi Pisang Kepok per 100 gram.....	10
<b>Tabel 2.2</b> Kandungan Nilai Gizi Buah Pisang .....	11
<b>Tabel 2.3</b> Komposisi Nilai Gizi Sorgum dan Serealia Lain (per 100 g) .....	12
<b>Tabel 2.4</b> Komposisi Asam Amino Penyusun Protein Tepung Sorgum Dan Terigu .....	12
<b>Tabel 2.5</b> Syarat Mutu Nilai Gizi MP-ASI .....	13
<b>Tabel 2.6</b> Bahan Tambahan Pangan.....	14
<b>Tabel 2.7</b> Kandungan Nilai Gizi Tepung Terigu 100 gram .....	16
<b>Tabel 2.8</b> Kandungan Gizi dalam 100 gram Telur yang dapat dikonsumsi.....	16
<b>Tabel 3.1</b> Formulasi biskuit.....	24
<b>Tabel 3.2</b> Kandungan zat gizi pada formulasi F0.....	24
<b>Tabel 3.3</b> Kandungan zat gizi pada formulasi F1.....	24
<b>Tabel 3.4</b> Kandungan zat gizi pada formulasi F2.....	25
<b>Tabel 3.5</b> Kandungan zat gizi pada formulasi F3.....	25
<b>Tabel 3.6</b> Perbandingan nilai gizi formulasi dengan produk M per 100 g.....	25
<b>Tabel 4.1</b> Jumlah Biskuit yang Dihasilkan.....	38
<b>Tabel 4.2</b> Hasil Penilaian terhadap Hedonik Biskuit MP-ASI.....	40
<b>Tabel 4.3</b> Hasil Penilaian Mutu Hedonik Biskuit MP-ASI.....	43
<b>Tabel 4.4</b> Hasil Uji Nilai Gizi .....	46
<b>Tabel 4.5</b> Hasil Analisis Angka Lempeng Total (ALT).....	48