

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian.....	6
Tabel 2.1 Daftar Kandungan Gizi Buah Tomat.....	10
Tabel 2.2 Kandungan Likopen Tomat Pada Tingkat Kematangan.....	11
Tabel 2.3 Kandungan Likopen Pada produk Olahan Tomat.....	13
Tabel 2.4 Daftar Kandungan Gizi Koro Benguk.....	14
Tabel 2.5 Kadar HCN dalam Kacang Koro Benguk.....	15
Tabel 2.6 Kandungan Asam Fitrat Dalam Koro Benguk.....	16
Tabel 2.7 Jenis Dan Batas Maksimum Mikroba Pada Krim Pasteurisasi.....	19
Tabel 3.1 Bilangan Acak.....	39
Tabel 3.2 Formulasi Pembuatan Krim Probiotik.....	44
Tabel 3.3 Definisi Operasional.....	54
Tabel 4.1 Definisi Formulasi Pembuatan Krim Probiotik.....	62
Tabel 4.2 Kadar Protein.....	63
Tabel 4.3 Kadar Karbohidrat.....	64
Tabel 4.4 Kadar Lemak.....	64
Tabel 4.5 Kadar Air.....	65
Tabel 4.6 Kadar Abu.....	65
Tabel 4.7 Analisis Serat Kasar.....	66
Tabel 4.8 Analisis Aktivitas Antioksidan.....	67
Tabel 4.9 Uji ALT.....	67
Tabel 4.10 Uji Total BAL.....	68
Tabel 4.11 Uji Anova Parameter Rasa.....	70
Tabel 4.12 Uji Benferroni Parameter Rasa.....	70
Tabel 4.13 Uji Anova Parameter Warna.....	72
Tabel 4.14 Uji Benferroni Parameter Warna.....	72
Tabel 4.15 Uji Anova Parameter Aroma.....	74
Tabel 4.16 Uji Benferroni Parameter Aroma.....	74
Tabel 4.17 Uji Anova Parameter Tekstur.....	76
Tabel 4.18 Uji Anova Parameter Tingkat Kesukaan.....	78