

DAFTAR TABEL

	halaman
1.1. Keterbaruan Penelitian.....	17
2.1. Perbandingan Nilai Gizi Ubi Jalar.....	26
2.2. Perbandingan Kandungan Antioksidan Ubi Jalar per 100 g.....	26
2.3. Kandungan Gizi Tepung Ubi Ungu per 100 g.....	26
2.4. Produksi Kacang Hijau.....	27
2.5. Perbandingan Nilai Gizi Kacang-kacangan.....	27
2.6. Kandungan Gizi Kacang Hijau per 100 g.....	28
2.7. Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau per 100 g.....	28
3.1. Definisi Operasional Uji Hedonik.....	39
3.2. Definisi Operasional Uji Mutu Hedonik.....	40
3.3. Definisi Operasional Uji Proksimat.....	40
3.4. Nilai Gizi Bahan Tambahan pembuatan <i>Snack Bar</i> (per 100 g).....	43
3.5. Formulasi <i>Snack Bar</i>	44
3.6. Perkiraan Nilai Gizi per 1 g <i>Snack Bar</i>	44
3.7. Perkiraan Nilai Gizi 1 buah <i>Snack Bar</i> (80 g).....	44
4.1. Formulasi <i>Snack Bar</i>	51
4.2. Hasil Uji Statistik Uji Hedonik <i>Snack Bar</i>	52
4.3. Hasil Uji Statistik Uji Mutu Hedonik <i>Snack Bar</i>	55
4.4. Hasil uji Statistik Nilai Gizi <i>Snack Bar</i>	57
4.5. Hasil Uji Statistik Aktivitas Antioksidan <i>Snack Bar</i> (IC ₅₀).....	60
4.6. Hasil Uji Statistik TPC <i>Snack Bar</i>	61
5.1. Kandungan Zat Gizi <i>Snack Bar</i> Terpilih per 100 g.....	82