

DAFTAR TABEL

BAB I PENDAHULUAN

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	5
--	---

BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESA

Tabel 2.1 Macam – macam Produk <i>Snack Bar</i> Komersial	18
Tabel 2.2 Kandungan Zat Gizi Tempe dalam per 100 g Bahan	22
Tabel 2.3 Kandungan Zat Gizi Kacang Merah per 100 g Bahan	24
Tabel 2.4 Kandungan Zat Gizi Hati Ayam per 100 g Bahan	25
Tabel 2.5 Kandungan Zat Gizi Ubi Ungu 100 g Bahan	26
Tabel 2.6 Kandungan Zat Gizi Nangka per 100 g Bahan	27

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Tabel 3.1 Formulasi Fruit & Nut Bar	50
Tabel 3.2 Definisi Operasional	55

BAB IV HASIL PENELITIAN

Tabel 4.1 Formulasi Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> dalam gram	68
Tabel 4.2 Uji Oneway Anova Parameter Rasa Hasil Uji Mutu Hedonik Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> untuk Sindrom Premenstruasi	68
Tabel 4.3 Uji Oneway Anova Parameter Warna Hasil Uji Mutu Hedonik Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> untuk Sindrom Premenstruasi	69
Tabel 4.4 Uji Oneway Anova Parameter Aroma Hasil Uji Mutu Hedonik Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> untuk Sindrom Premenstruasi	70
Tabel 4.5 Uji Oneway Anova Parameter Tekstur Hasil Uji Mutu Hedonik Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> untuk Sindrom Premenstruasi	71
Tabel 4.6 Uji Oneway Anova Parameter Rasa Hasil Uji Hedonik Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> untuk Sindrom Premenstruasi	72
Tabel 4.7 Uji Oneway Anova Parameter Warna Hasil Uji Hedonik Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> untuk Sindrom Premenstruasi	73
Tabel 4.8 Uji Oneway Anova Parameter Aroma Hasil Uji Hedonik Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> untuk Sindrom Premenstruasi	74
Tabel 4.9 Uji Oneway Anova Parameter Tekstur Hasil Uji Hedonik Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> untuk Sindrom Premenstruasi	75
Tabel 4.10 Hasil Rata – rata Uji Nilai Gizi	76
Tabel 4.11 Hasil Uji Sifat Fisik Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> untuk Sindrom Premenstruasi	77
Tabel 4.12 Hasil Uji Sifat Fisik Produk <i>Fruit & Nut Bar</i> untuk Sindrom Premenstruasi	77