

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandungan umbi ganyong dan komoditas pangan lain	14
Tabel 2.2. Kandungan gizi tepung ganyong komoditas pangan lain.....	15
Tabel 2.3. Komposisi kimia bekatul menurut beberapa penelitian.....	18
Tabel 2.4. Perbandingan Komposisi dan Nilai Gizi.....	20
Tabel 2.5. Rata-rata komposisi telur segar.....	21
Tabel 2.6. Syarat Mutu <i>Cookies</i> Menurut SNI 01-2973-1992.....	22
Tabel 2.7. Penilaian Organoleptik.....	26
Tabel 3.1. Formulasi <i>Cookies</i>	33
Tabel 4.1. Formulasi akhir produk <i>cookies</i> dalam gram.....	37
Tabel 4.2. Tingkat Uji Hedonik Produk <i>Cookies</i> Tepung Ganyong, Tepung Bekatul, dan Tepung Kacang Hijau Pada Panelis Agak Terlatih	38
Tabel 4.3. Uji Hedonik <i>Cookies</i> Tepung Ganyong, Tepung Bekatul, dan Tepung Kacang Hijau Pada Panelis Konsumen.....	39
Tabel 4.4. Mutu Hedonik <i>Cookies</i> Pada Panelis Agak Terlatih.....	40
Tabel 4.5. Kadar Zat Gizi <i>Cookies</i>	41