

DAFTAR TABEL

	hlm.	
Tabel 2.1	Klasifikasi Ilmiah Buah Kurma	6
Tabel 2.2	Komposisi Kandungan Zat Gizi Buah Kurma Dalam 100 gram	7
Tabel 2.3	Klasifikasi Ilmiah Jamur Shiitake	11
Tabel 2.4	Komposisi Kandungan Zat Gizi Jamur Shiitake Dalam 100 gram	12
Tabel 3.1	Konsentrasi Penambahan Buah Kurma Pada Uji Pendahuluan	29
Tabel 3.2	Konsentrasi Penambahan Buah Kurma Sebagai Penelitian Utama	30
Tabel 3.3	Tabel Uji Mutu Hedonik	40
Tabel 3.4	Tabel Uji Hedonik	41
Tabel 4.1	Uji ANOVA Warna Pepes Jamur Shiitake Kurma	44
Tabel 4.2	Analisa Uji Lanjut Duncan Warna Pepes Jamur Shiitake Kurma	45
Tabel 4.3	Uji ANOVA Rasa Pepes Jamur Shiitake Kurma	47
Tabel 4.4	Analisa Uji Lanjut Duncan Rasa Pepes Jamur Shiitake Kurma	48
Tabel 4.5	Uji ANOVA Aroma Pepes Jamur Shiitake Kurma	50
Tabel 4.6	Analisa Uji Lanjut Duncan Aroma Pepes Jamur Shiitake Kurma	51
Tabel 4.7	Uji ANOVA Tekstur Pepes Jamur Shiitake Kurma	53
Tabel 4.8	Uji ANOVA Tingkat Kesukaan Warna Pepes Jamur Shiitake Kurma	55
Tabel 4.9	Analisa Uji Lanjut Duncan Tingkat Kesukaan Warna Pepes Jamur Shiitake Kurma	56
Tabel 4.10	Uji ANOVA Tingkat Kesukaan Rasa Pepes Jamur Shiitake Kurma	58
Tabel 4.11	Uji ANOVA Tingkat Kesukaan Aroma Pepes Jamur Shiitake Kurma	60
Tabel 4.12	Uji ANOVA Tingkat Kesukaan Tesktur Pepes Jamur Shiitake Kurma	62
Tabel 4.13	Uji ANOVA Tingkat Kesukaan Produk Pepes Jamur Shiitake Kurma	64
Tabel 4.14	Analisa Nilai Kandungan Kimia Pepes Jamur Shiitake Kurma	66