

DAFTAR TABEL

	hlm.	
Tabel 2.1	Produksi Singkong di Indonesia 5 Tahun Terakhir Menurut Badan Pusat Statistik (BPS).....	12
Tabel 2.2	Klasifikasi Singkong.....	13
Tabel 2.3	Komposisi Gizi Singkong.....	14
Tabel 2.4	Syarat Mutu Tepung Singkong Menurut SNI.....	16
Tabel 2.5	Komposisi Zat Gizi Singkong Segar, Tepung Singkong, Tepung Terigu dalam 100 gr.....	17
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Kulit Singkong.....	22
Tabel 2.7	Perbedaan Kulit Singkong Adira I di Dataran Rendah dan Dataran Tinggi.....	22
Tabel 2.8	Syarat Mutu Biskuit Menurut SNI.....	23
Tabel 2.9	Sumber Gizi Seimbang Bagi Bai dan Balita.....	42
Tabel 2.10	Jumlah Kebutuhan Energi dan Pritein Bagi Bayi dan Balita.....	42
Tabel 3.1	Formula Pembuatan Biskuit.....	50
Tabel 3.2	Skema Pembuatan Biskuit.....	51
Tabel 4.1	Hasil Pembuatan Tepung Kulit Singkong.....	58
Tabel 4.2	Konsentrasi Tepung Pada Penelitian Pendahuluan.....	59
Tabel 4.3	Konsentrasi Tepung Pada Penelitian Utama.....	60
Tabel 4.4	Hasil Pembuatan Biskuit per 1 Perlakuan.....	61
Tabel 4.5	Penilaian Mutu Tingkat Rasa Biskuit Kulit Singkong.....	61

Tabel 4.6	Penilaian Mutu Tingkat Warna Biskuit Kulit Singkong.....	63
Tabel 4.7	Penilaian Mutu Tingkat Aroma Biskuit Kulit Singkong.....	64
Tabel 4.8	Penilaian Mutu Tingkat Tekstur Biskuit Kulit Singkong.....	65
Tabel 4.9	Penilaian Tingkat Daya Terima Rasa Biskuit Kulit Singkong	67
Tabel 4.10	Penilaian Tingkat Daya Terima Warna Biskuit Kulit Singkong.....	68
Tabel 4.11	Penilaian Tingkat Daya Terima Aroma Biskuit Kulit Singkong.....	70
Tabel 4.12	Penilaian Tingkat Daya Terima Tekstur Biskuit Kulit Singkong.....	71
Tabel 4.13	Penilaian Tingkat Kesukaan Keseluruhan Biskuit Kulit Singkong.....	72
Tabel 4.14	Kandungan Zat Gizi Biskuit Kulit Singkong 3 Terbaik per 100 gr	74
Tabel 5.1	Perbandingan Uji Proximatdengan Standar Mutu Biskuit.....	83