

DAFTAR TABEL

	hlm
Tabel 2.1 Komposisi Kandungan Gizi Keong.....	15
Tabel 2.2 Ciri-ciri Varietas Talas	20
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Talas	23
Tabel 2.4 Komposisi Kimia Umbi Talas Belitung	26
Tabel 2.5 Sifat Fisik dan Kimia Tepung Talas Belitung & Tepung Terigu	27
Tabel 2.6 Syarat Mutu Nugget ayam.....	30
Tabel 2.7 Kandungan Gizi Nugget Ayam	31
Tabel 3.1 Formulasi Perbandingan Konsentari Keong dengan Tepung Talas	61
Tabel 3.2 Rancangan Penelitian	65
Tabel 3.3 Skala Mutu Hedonik.....	72
Tabel 4.1.2.1 Perbandingan Daging Keong dengan Tepung Talas	82

Tabel 4.1.2.2 Komposisi Bahan Makanan dalam pembuatan Nugget Keong.....	82
Tabel 4.2 Penilaian Mutu Tingkat Rasa Nugget Keong Sawah	85
Tabel 4.3 Penilaian Mutu Tingkat Warna Nugget Keong Sawah	87
Tabel 4.4 Penilaian Mutu Tingkat Aroma Nugget Keong Sawah.....	89
Tabel 4.5 Penilaian Mutu Tingkat Tekstur Nugget Keong Sawah.....	91
Tabel 4.6 Penilaian Tingkat Daya Terima Rasa Nugget Keong Sawah.....	93
Tabel 4.7 Penilaian Tingkat Daya Terima Warna Nugget Keong Sawah	95
Tabel 4.8 Penilaian Tingkat Daya Terima Aroma Nugget Keong Sawah	97
Tabel 4.9 Penilaian Tingkat Daya Terima Tekstur Nugget Keong Sawah	99
Tabel 4.10 Penilaian Tingkat Kesukaan (Overall) Nugget Keong Sawah	101
Tabel 4.11 Komposisi Nugget Kontrol (T0) dan Perlakuan Terbaik (T2)	102
Tabel 5.3 Perbandingan Hasil Uji Proksimat dengan Standart Mutu Nugget Ayam.....	113