

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Penelitian Sebelumnya Tentang Cookies.....	4
Tabel 2.1 Klasifikasi Umbi-Umbi.....	6
Tabel 2.2 Komposisi Zat Gizi Ubi Jalar Per 100 Gram	7
Tabel 2.3 Komposisi Zat Gizi Tempe Dalam 100 Gram	8
Tabel 2.4 Syarat Mutu Tempe	9
Tabel 2.5 Komposisi Zat Gizi Tepung Isp.....	10
Tabel 2.6 Syarat Mutu Cookies.....	11
Tabel 2.7 Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu	12
Tabel 2.8 Syarat Mutu Tepung Terigu	13
Tabel 3.1 Bahan Pembuatan Cookies.....	21
Tabel 3.2 Alat Pembuatan Cookies.....	21
Tabel 3.3 Perbandingan Konsentrasi Teringu, Ubi Ungu, Tempe Dan Isp	22
Tabel 3.4 Perbandingan Bahan Cookies	22
Tabel 4.1 Gambaran Umum Produk Cookies	32
Tabel 4.2 Presentase Daya Terima Warna Cookies	33
Tabel 4.3 Presentase Daya Terima Aroma Cookies.....	34
Tabel 4.4 Presentase Daya Terima Rasa Cookies	36
Tabel 4.5 Presentase Daya Terima Tekstur Cookies	37
Tabel 4.6 Presentase Daya Terima Ukuran Cookies.....	39
Tabel 4.7 Presentae Daya Terima Produk Cookies.....	40
Tabel 4.8 Perhitungan Teoritis Nilai Gizi Cookies	41
Tabel 4.9 Perbandingan Hasil Cookies Yang Terpilih Dengan Sni.....	42
Tabel 4.10 Komposisi Zat Gizi Cookies F3.....	47