

DAFTAR TABEL

	Hlm.
Tabel 1 Rekapitulasi beberapa hasil penelitian mengenai biskuit MP-ASI	5
Tabel 2 Syarat mutu pati singkong	9
Tabel 3 Komposisi singkong dan pati singkong	10
Tabel 4 Komposisi dan Nilai Gizi Ikan Kembung Segar	12
Tabel 5 Komposisi dan Nilai Gizi Tepung Ikan Kembung	13
Tabel 6 Spesifikasi persyaratan mutu tepung ikan	14
Tabel 7 Kandungan gizi ekstrak wortel	15
Tabel 8 Rata-rata angka kecukupan gizi/hari untuk anak usia 0-36 bulan	16
Tabel 9 Prinsip Pemberian MP-ASI	17
Tabel 10. Persyaratan Mutu Biskuit	20
Tabel 11. Urutan perlakuan Pati Singkong pada Tepung Terigu ..	29
Tabel 12. Urutan Perlakuan Tepung Ikan Kembung Como	29
pada Tepung Susu	
Tabel 13. Formulasi Biskuit Pati Singkong dan Tepung Ikan Como (%)	30
Tabel 14. Formulasi Bahan- bahan Pembuat Biskuit (100gr tepung) ..	30
Tabel 15. Jaadwal Penelitian	39
Tabel 16. Hasil Pembuatan Tepung Ikan Kembung Como	40
Tabel 17 Hasil Pembuatan Biskuit pati singkong dan tepung ikan kembang como	41
Tabel 18. Hasil analisis kadar karbohidrat biskuit	56
Tabel 19. Hasil analisis kadar protein biskuit	57
Tabel 20. Hasil analisis kadar lemak biskuit	58
Tabel 21. Hasil perhitungan energi pada biskuit	59
Tabel 22. Hasil analisis kadar serat pada biskuit	60
Tabel 23. Hasil analisis kadar air pada biskuit	61
Tabel 24. Hasil analisis kadar abu pada biskuit	62
Tabel 25. Hasil nilai angka lempeng total	63
Tabel 26. Kontribusi biskuit terhadap kecukupan gizi	65