

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Angka Kecukupan Gizi Kalsium 2004 bagi orang Indonesia	15
Tabel 2.2. Nilai Kalsium Berbagai Bahan Makanan (mg/100 gram)	16
Tabel 3.1. Pengamatan untuk RAL Non Faktorial dengan 6 kombinasi perlakuan dan 4 ulangan	26
Tabel 3.2. Analisis Sidik Ragam RAL non Faktorial	28
Tabel 4.1. Rataan kadar kalsium pada daun singkong tumbuk dengan perlakuan perbedaan cara dan suhu pengolahan	30
Tabel 4.2. Daftar Analisis Sidik Ragam kadar kalsium pada daun singkong tumbuk dengan perlakuan perbedaan cara dan suhu pengolahan	32
Tabel 4.3. Uji beda rata-rata kadar kalsium daun singkong tumbuk dengan perlakuan perbedaan cara dan suhu pemasakan	32
Tabel 4.4. Hasil rataan uji organoleptik dengan penilaian tingkat kesukaan terhadap warna	33
Tabel 4.5. Daftar perhitungan statistik uji organoleptik dengan penilaian tingkat kesukaan terhadap warna daun singkong tumbuk	34
Tabel 4.6. Daftar hasil uji duncan untuk kategori uji organoleptik warna sayur daun singkong tumbuk	34
Tabel 4.7. Hasil rataan uji organoleptik dengan penilaian tingkat kesukaan terhadap tekstur daun singkong tumbuk	35
Tabel 4.8. Daftar perhitungan statistik uji organoleptik dengan penilaian tingkat kesukaan terhadap tekstur daun singkong tumbuk	36
Tabel 4.9. Daftar hasil uji duncan untuk kategori uji organoleptik tekstur sayur daun singkong tumbuk	36

Tabel 4.10. Hasil rata-rata uji organoleptik dengan penilaian tingkat kesukaan terhadap rasa daun singkong tumbuk 37

Tabel 4.11. Daftar perhitungan statistik uji organoleptik dengan penilaian tingkat kesukaan terhadap rasa daun singkong tumbuk 37

Tabel 4.12. Daftar hasil uji duncan untuk kategori uji organoleptik rasa sayur daun singkong tumbuk 38

