

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Syarat Mutu <i>Cookies</i> menurut SNI 2973-2011.....	10
Tabel 2. Formulasi Bahan Masing-Masing Perlakuan.....	25
Tabel 3. Klasifikasi Tingkat Aktivitas Antioksidan.....	33
Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Sorgum .....	34
Tabel 5. Sebaran Daya Terima Responden Berdasarkan Warna <i>Cookies</i> .....	37
Tabel 6. Sebaran Daya Terima Responden Berdasarkan Rasa <i>Cookies</i> .....	38
Tabel 7. Sebaran Daya Terima Responden Berdasarkan Aroma <i>Cookies</i> .....	40
Tabel 8. Sebaran Daya Terima Responden Berdasarkan Tekstur <i>Cookies</i> .....	41
Tabel 9. Penentuan Peringkat Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> .....	42
Tabel 10. Kandungan Gizi <i>Cookies</i> Substitusi 50 persen Tepung Sorgum .....	43
Tabel 11. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Vitamin C .....	46
Tabel 12. Pengukuran Aktivitas Antioksidan <i>Cookies</i> .....	47

UNIVERSITAS  
UNIMED  
THE  
Character Building  
UNIVERSITY