DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Standar mutu *cookies* menurut sni 9
Tabel 2. Kandungan gizi dalam 100 gram ubi jalar putih segar 14
Tabel 3. Kandungan gizi tepung ubi jalar putih 16
Tabel 4. Kandungan gizi kacang hijau per 100 gram 17
Tabel 5. Kandungan gizi tepung kacang hijau per 100 gram......................... 18
Tabel 6. Kandungan gizi wortel segar dalam 100 gram................................. 19
Tabel 7. Kandungan gizi tepung wortel 19
Tabel 8. Komponen serat makanan 21
Tabel 9. Klaim sumber atau tinggi/ kaya serat dalam produk pangan 22
Tabel 10. Alat yang digunakan 34
Tabel 11. Resep standar *cookies* 40
Tabel 12. Formula bahan baku *cookies* subsitusi ubi jalar putih, kacang .... hijau dan wortel 41
Tabel 13. Tabel skala uji hedonik terhadap warna, aroma, rasa dan testur...... 45
Tabel 14. Kisi-kisi penilaian mutu hedonik produk *cookies*........................... 46
Tabel 15. Distribusi hedonik aspek warna *cookies* 66
Tabel 16. Hasil uji mann-whitnney warna 67
Tabel 17. Distribusi mutu hedonik aspek warna *cookies*................................ 68
Tabel 18. Distribusi hedonik aspek rasa *cookies* 69
Tabel 19. Hasil uji mann-whitnney rasa 70
Tabel 20. Distribusi mutu hedonik aspek rasa 71
Tabel 21. Distribusi hedonik aspek aroma *cookies*... 72
Tabel 22. Hasil uji mann-whitnney aroma 73
Tabel 23. Distribusi mutu hedonik aspek aroma *cookies*............................... 74
Tabel 24. Distribusi hedonik aspek Testur *cookies*.. 75
Tabel 25. Hasil uji mann-whitnney tekstur 76
Tabel 26. Distribusi hedonik aspek rasa *cookies* 77
Tabel 27. Karakteristik hedonik *cookies*... 78
Tabel 28. Karakteristik mutu hedonik *cookies*.. 78
Tabel 29. Kandungan gizi cookier per 100 gram 79
Tabel 30. Kandungan gizi cookier per takaran saji (25 gr)............................. 84