

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Nilai Gizi Sukun Muda Sukun Tua dan Tepung Sukun.....	9
2. Rancangan formulasi <i>spaghetti</i>	24
3. Sebaran Berdasarkan Tingkat Kesukaan Pada Warna <i>Spaghetti</i> Tepung Buah Sukun.....	34
4. Sebaran Berdasarkan Kriteria Pada Warna <i>Spaghetti</i> Tepung Buah Sukun	35
5. Sebaran Berdasarkan Tingkat Kesukaan Pada Aroma <i>Spaghetti</i> Tepung Buah Sukun.....	36
6. Sebaran Berdasarkan Kriteria Pada Aroma <i>Spaghetti</i> Tepung Buah Sukun	37
7. Sebaran Berdasarkan Tingkat Kesukaan Pada Rasa <i>Spaghetti</i> Tepung Buah Sukun.....	38
8. Sebaran Berdasarkan Kriteria Pada Rasa <i>Spaghetti</i> Tepung Buah Sukun	39
9. Sebaran Berdasarkan Tingkat Kesukaan Pada Tekstur <i>Spaghetti</i> Tepung Buah Sukun.....	40
10. Sebaran Berdasarkan Kriteria Pada Tekstur <i>Spaghetti</i> Tepung Buah Sukun	41
11. Rata-Rata Tingkat Kesukaan (Uji Hedonik) <i>Spaghetti</i> Buah Sukun	41
12. Rata-Rata Tingkat Kesukaan Uji Mutu Hedonik <i>Spaghetti</i> Buah Sukun	44
13. Penentuan Peringkat Berdasarkan Skor Rataan Uji Hedonik <i>Spaghetti</i> Buah Sukun.....	46
14. Penentuan Peringkat Skor Rataan Uji Mutu Hedonik <i>Spaghetti</i> Buah Sukun	46
15. Penentuan Formula Terbaik Berdasarkan Skor Rataan Uji Hedonik	47
16. Penentuan Kriteria Terbaik Berdasarkan Skor Rataan Mutu Hedonik.....	47
17. Hasil Uji Proksimat dari Balai Riset dan Standarisasi Industri Medan.....	48