

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Ubi Jalar Ungu.....	12
Tabel 2. Komposisi Zat Gizi Labu Kuning.....	12
Tabel 3. Jenis Makanan Yang Dijual Dikantin Sekolah	15
Tabel 4. Kisi-Kisi Pengamatan.....	29
Tabel 5. Kisi-Kisi Tingkat Kesukaan Siswa	29
Tabel 7. Responden Berdasarkan Kelompok Umur.....	31
Tabel 8. Responden Berdasarkan Kelompok Jenis Kelamin	32
Tabel 9. Responden Berdasarkan Kelompok Pendidikan	33
Tabel 10. Rubrik Penilaian Makanan Porsi Dan Olahan Ragi.....	34
Tabel 11. Sebaran Jawaban Responden Berdasarkan Olahan Spaghetti....	33
Tabel 12. Sebaran Jawaban Responden Berdasarkan Olahan Donat Labu Kuning Paha Ayam.....	34
Tabel 13. Sebaran Jawaban Responden Berdasarkan Olahan Donat Labu Kuning Tusuk Sate.....	34
Tabel 14. Sebaran Jawaban Responden Berdasarkan Olahan Donat Ubi Ungu Paha Ayam.....	35
Tabel 15. Sebaran Jawaban Responden Berdasarkan Olahan Donat Labu Kuning Tusuk Sate.....	35
Tabel 16. Sebaran Jawaban Responden Berdasarkan Olahan Bakpao Labu Kuning Isi Manis.....	35
Tabel 17. Sebaran Jawaban Responden Berdasarkan Olahan Bakpao Labu Kuning Asin.....	36

Tabel 18. Sebaran Jawaban Responden Berdasarkan Olahan Bakpao	
Ubi Ungu Isi Manis.....	36
Tabel 19. Sebaran Jawaban Responden Berdasarkan Olahan Bakpao	
Ubi Ungu Asin.....	37
Tabel 20. Sebaran Penilaian Responden Berdasarkan Berdasarkan	
Kriteria Pengamatan.....	37
Tabel 21. Komposisi Nilai Gizi Makanan Porsi Spaghetti	39
Tabel 22. Komposisi Nilai Gizi Makanan Olahan Donat..	40
Tabel 23. Komposisi Nilai Gizi Makanan Olahan Bakpao	42
Tabel 24. Jumlah Makanan Porsi Spaghetti Dan Olahan Ragi Donat	
Dan Bakpao.....	42
Tabel 25. Tingkat Kesukaan Terhadap Makanan Porsi Spaghetti Dan	
Olahan Ragi Donat Dan Bakpao.....	43
Tabel 26. Hasil Keseluruhan Makanan Porsi Spaghetti Dan	
Olahan Ragi Donat Dan Bakpao.....	44