

DAFTAR TABEL

	HALAMAN
Tabel 1. Tingkatan Mutu Daging.....	10
Tabel 2. Penelitian relevan.....	22
Tabel 3. Skala Uji Mutu Hedonik.....	28
Tabel 4. Standar resep daging analog	29
Tabel 5. Perlakuan pembuatan daging analog.....	30
Tabel 6. Data uji hedonik pada parameter warna.....	44
Tabel 7. Data uji hedonik pada parameter aroma.....	45
Tabel 8. Data uji hedonik pada parameter tekstur.....	46
Tabel 9. Data uji hedonik pada parameter rasa.....	47
Tabel 10. Data uji mutu hedonik pada parameter warna.....	48
Tabel 11. Data uji mutu hedonik pada parameter aroma.....	49
Tabel 12. Data uji mutu hedonik pada parameter tekstur.....	50
Tabel 13. Data uji mutu hedonik pada parameter rasa.....	51
Tabel 14. Daging analog dengan penambahan air sikkam terpilih.....	53
Tabel 15. Kandungan gizi daging analog dengan penambahan air sikkam.....	54

