

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Gizi Daun Mangrove .....	7
Tabel 2. Syarat Mutu Makanan Ringan Indonesia SNI .....	11
Tabel 3. Bahan Pembuatan Keripik .....	11
Tabel 4. Tingkat Kerusakan Antioksidan dengan Metode DPPH.....	19
Tabel 5. Formulasi Pembuatan Keripik Mangrove .....	30
Tabel 6. Kriteria Uji Hedonik .....	34
Tabel 7. Kriteria Uji Mutu Hedonik.....	34
Tabel 8. Tingkat Kesukaan Responden Berdasarkan Warna.....	49
Tabel 9. Karakteristik Keripik Berdasarkan Warna.....	50
Tabel 10. Tingkat Kesukaan Responden Berdasarkan Rasa.....	53
Tabel 11. Karakteristik Keripik Berdasarkan Rasa.....	55
Tabel 12. Tingkat Kesukaan Responden Berdasarkan Aroma.....	57
Tabel 13. Karakteristik Keripik Berdasarkan Aroma .....	58
Tabel 14. Tingkat Kesukaan Responden Berdasarkan Tekstur .....	60
Tabel 15. Karakteristik Keripik Berdasarkan Tekstur .....	62
Tabel 16. Perhitungan Metode Pembobotan .....	63
Tabel 17. Kandungan Gizi Keripik Bawang Biasa dan Keripik Mangrove.....	64
Tabel 18. Pengukuran Aktivitas Antioksidan Vitamin C dan Keripik .....	66

