

DAFTAR TABEL

Halaman

| | |
|---|----|
| Tabel 1. Bahan Pangan mengandung Vitamin A | 10 |
| Tabel 2. Angka Kecukupan Gizi (AKG)..... | 11 |
| Tabel 3. Klaim yang Menyatakan Sumber atau Tinggi/ Kaya Zat Gizi..... | 12 |
| Tabel 4. Kandungan gizi per 100gram Labu Kuning | 14 |
| Tabel 5. Kandungan gizi per 100gram buah nanas | 16 |
| Tabel 6. Syarat Mutu Permen Jeli | 19 |
| Tabel 7. Formula Dasar Pembuatan Permen Jeli | 29 |
| Tabel 8. Formula Bahan Pembuatan Permen Jeli..... | 29 |
| Tabel 9. kandungan vitamin A | 29 |
| Tabel 10. Skala Uji Hedonik | 34 |
| Tabel 11. Skala Mutu Hedonik..... | 35 |
| Tabel 12. Hasil Rata-Rata Uji Hedonik..... | 50 |
| Tabel 13. Persentase Penilaian Panelis terhadap Parameter Warna | 51 |
| Tabel 14. Persentase Penilaian Panelis terhadap Parameter aroma..... | 52 |
| Tabel 15. Persentase Penilaian Panelis terhadap Parameter aroma..... | 53 |
| Tabel 16. Persentase Penilaian Panelis terhadap Parameter aroma..... | 53 |
| Tabel 17. Hasil Rata-Rata Uji Mutu Hedonik | 54 |
| Tabel 18. Persentase Penilaian Panelis terhadap Parameter aroma..... | 55 |
| Tabel 19. Persentase Penilaian Panelis terhadap Parameter aroma..... | 55 |
| Tabel 20. Persentase Penilaian Panelis terhadap Parameter rasa manis..... | 56 |
| Tabel 21. Persentase Penilaian Panelis terhadap Parameter rasa asam | 57 |
| Tabel 22. Persentase Penilaian Panelis terhadap Parameter tekstur | 58 |
| Tabel 23. Dasar Pertimbangan Kepentingan | 58 |
| Tabel 24. Perhitungan Metode Perbandingan Eksponensial | 60 |
| Tabel 25. Kandungan gizi/100g permen jeli substitusi labu kuning dan nanas ... | 61 |
| Tabel 26. Hasil Mikroorganisme Angka Lempeng Total Permen Jeli Substitusi Labu Kuning dan Nanas..... | 79 |