

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Penelitian Terdahulu .....	7
Tabel 2.1	Komposisi Pati Sagu untuk Setiap 100 g .....	14
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Air per 100 gram .....	16
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Telur per 100 gram .....	17
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Garam per 100 gram .....	17
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Kulit Ari Kacang Hijau per 100 gram .....	18
Tabel 2.6	Komposisi Kimiawi Kulit Ari Kedelai .....	18
Tabel 3.1	Bahan Pembuatan Mi Sagu dengan Pemanfaatan Tepung Halus Kulit Ari Kacang Hijau .....	27
Tabel 3.2	Bahan Pembuatan Mi Sagu dengan Pemanfaatan Tepung Halus Kulit Ari Kedelai .....	27
Tabel 3.3	Peralatan Penelitian Mi Sagu dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Kacang Hijau dan Kulit Ari Kedelai .....	28
Tabel 3.4	Perkiraan Waktu dan Tempat Penelitian .....	30
Tabel 3.5	Desain Uji Coba Pengulangan Pertama (dalam Satuan Gram) .....	35
Tabel 3.6	Desain Uji Coba Pengulangan Kedua (dalam Satuan Gram)	35
Tabel 3.7	Desain Uji Coba Pengulangan Ketiga (dalam Satuan Gram)	35
Tabel 4.1	Perbandingan Konsentrasi Tepung Halus dan Tepung Kasar Kulit Ari Kacang Hijau dan Kulit Ari Kedelai .....	41

Tabel 4.1	Hasil Uji Organoleptik Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Tepung Halus dan Tepung Kasar Menggunakan ANOVA ..	58
Tabel 4.2	Hasil Uji Organoleptik Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Tepung Halus dan Tepung Kasar Menggunakan ANOVA .....	58
Tabel 4.3	Hasil Analisis Nilai Tertinggi Uji Organoleptik .....	59
Tabel 4.4	Hasil Analisis Data Kesukaan pada Kategori Warna Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Menggunakan ANOVA .....	61
Tabel 4.5	Hasil Analisis Data Kesukaan pada Kategori Aroma Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Menggunakan ANOVA .....	63
Tabel 4.6	Hasil Analisis Data Kesukaan pada Kategori Rasa Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Menggunakan ANOVA .....	64
Tabel 4.7	Hasil Analisis Data Kesukaan pada Kategori Tekstur Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau Menggunakan ANOVA .....	65
Tabel 4.8	Hasil Analisis Data Kesukaan pada Kategori Warna Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Menggunakan ANOVA .....	67
Tabel 4.9	Hasil Analisis Data Kesukaan pada Kategori Aroma Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Menggunakan ANOVA .....	68
Tabel 4.10	Hasil Analisis Data Kesukaan pada Kategori Rasa Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Menggunakan ANOVA .....	69
Tabel 4.11	Hasil Analisis Data Kesukaan pada Kategori Tekstur Mi Sagu Kulit Ari Kedelai Menggunakan ANOVA .....	70
Tabel 4.12	Hasil Uji Lab Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau .....	71
Tabel 4.13	Hasil Uji Lab Mi Sagu Kulit Ari Kedelai .....	71

Tabel 4.14	HPP Mi Sagu Kulit Ari Kacang Hijau .....	74
Tabel 4.15	HPP Mi Sagu Kulit Ari Kedelai .....	74
Tabel 4.16	Data Hasil Penjualan .....	77

