

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Penelitian Terdahulu	3
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Pare Segar	10
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Tepung Tapioka	12
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Telur Bebek	13
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Garam.....	15
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Gula.....	16
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Bawang Putih	17
Tabel 2.7	Kandungan Gizi Air	19
Tabel 2.8	Jenis Kerupuk di Indonesia	21
Tabel 2.9	Kandungan Gizi Kerupuk	21
Tabel 2.10	Syarat Mutu Kerupuk Menurut SNI	22
Tabel 3.1	Bahan Pembuatan Kerupuk Pare Sampel Satu	27
Tabel 3.2	Bahan Pembuatan Kerupuk Pare Sampel Dua	27
Tabel 3.3	Bahan Pembuatan Kerupuk Pare Sampel Tiga	27
Tabel 3.4	Bahan Pembuatan Kerupuk Pare Sampel Empat	28
Tabel 3.5	Peralatan Penelitian Pembuatan Kerupuk Pare	28
Tabel 3.6	Jadwal Waktu dan Tempat Penelitian	29
Tabel 3.7	Desain Uji Coba Kreasi Produk Kerupuk	34
Tabel 4.1	Hasil Analisis Deskriptif Profil Jenis Kelamin	38
Tabel 4.2	Perbandingan Resep Uji Coba Pembuatan Kerupuk	

	dengan Penambahan Pare	39
Tabel 4.3	Kesimpulan Uji Coba Pembuatan Kerupuk dengan Penambahan Pare	39
Tabel 4.4	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Kerupuk dengan Penambahan Pare (Rasa)	43
Tabel 4.5	Data Hasil Uji Organoleptik Rasa Menggunakan ANOVA ...	44
Tabel 4.6	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Kerupuk dengan Penambahan Pare (Tekstur)	45
Tabel 4.7	Data Hasil Uji Organoleptik Tekstur Menggunakan ANOVA	45
Tabel 4.8	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Kerupuk dengan Penambahan Pare (Warna)	46
Tabel 4.9	Data Hasil Uji Organoleptik Warna Menggunakan ANOVA.....	47
Tabel 4.10	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Kerupuk dengan Penambahan Pare (Aroma)	48
Tabel 4.11	Data Hasil Uji Organoleptik Aroma Menggunakan ANOVA	48
Tabel 4.12	Hasil Uji Laboratorium	50
Tabel 4.13	Analisis Biaya Kerupuk dengan Penambahan Pare	50