

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1	Kebutuhan Gizi Anak Usia Sekolah.....	7
2	Kategori dan Ambang Batas Status Gizi Anak.....	8
3	Rata-rata Konsumsi Kalori per Kapita menurut Kelompok Komoditas Makanan (Kkal) Tahun 2021.....	10
4	Rata-rata Konsumsi Protein per Kapita Sehari menurut Kelompok Komoditas Makanan (gram) Tahun 2021.....	11
5	Syarat Mutu Makanan Tambahan Untuk Anak Usia Sekolah	14
6	Rata-rata Konsumsi Produk Olahan Berbasis Tepung Terigu per Kapita Tahun 2018 – 2022	16
7	Syarat Mutu Biskuit (SNI 2973-2011).....	17
8	Rata-rata Konsumsi Tepung Terigu per Kapita Tahun 2018 – 2022.....	19
9	Komposisi Nilai Gizi Beberapa Kacang-Kacangan per 100 gram Bahan.....	23
10	Komposisi Asam Amino Tepung Kacang Tunggak dan Tepung Kedelai (mg/g protein).....	24
11	Perbandingan Kandungan Gizi dalam 100 gram Kacang Tunggak, Tepung Kacang Tunggak, dan Tepung Kecambah Kacang Tunggak.....	28
12	Kandungan Gizi Biji Sorgum.....	29
13	Komposisi Nilai Gizi Beberapa Sereal per 100 gram.....	30
14	Kandungan Tanin pada Beberapa Varietas Sorgum.....	31
15	Sifat Fisikokimia dan Rendemen Tepung Sorgum.....	32
16	Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Sorgum dan Tepung Terigu dalam 100 gram.....	33
17	Perbandingan Komposisi Asam Amino Tepung Sorgum dan Tepung Terigu.....	34
18	Komposisi Asam Amino setiap Bahan.....	40

Nomor		Halaman
19	Mutu Cerna Berbagai Pangan Tunggal.....	40
20	Rancangan Acak Lengkap (RAL).....	50
21	Estimasi Kandungan Zat Gizi per 100 gram Biskuit.....	51
22	Perhitungan Mutu Protein.....	51
23	Bahan yang Dibutuhkan untuk Pembuatan Biskuit.....	52
24	Komposisi Bahan Penyusun Biskuit Substitusi Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Sorgum.....	53
25	Total Bahan Biskuit pada Seluruh Taraf Perlakuan.....	54
26	Faktor Rata-rata Zat Gizi Makanan dengan Memasak Hidangan Berbasis Tepung Sereal seperti <i>Pasta</i> (Mie), <i>Pan Cake</i> , <i>Roti</i> , <i>Pizza</i> , <i>Kue</i>	59
27	Skor Asam Amino, Mutu Cerna Teoritis, dan NPU.....	61
28	Karakteristik Mutu Organoleptik Biskuit Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Sorgum.....	65
29	Kadar Karbohidrat Biskuit per 100 gram Tiap Taraf Perlakuan.....	66
30	Kadar Protein Biskuit per 100 gram Tiap Taraf Perlakuan....	68
31	Kadar Lemak Biskuit per 100 gram Tiap Taraf Perlakuan.....	69
32	Kadar Energi Biskuit per 100 gram Tiap Taraf Perlakuan.....	70
33	Kadar Air Biskuit per 100 gram Tiap Taraf Perlakuan.....	71
34	Kadar Abu Biskuit per 100 gram Tiap Taraf Perlakuan.....	73
35	Tingkat Kesukaan Warna Biskuit.....	75
36	Tingkat Kesukaan Rasa Biskuit.....	77
37	Tingkat Kesukaan Aroma Biskuit.....	79
38	Tingkat Kesukaan Tekstur Biskuit.....	81
39	Ranking Variabel dalam Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	82

Nomor		Halaman
40	Taraf Perlakuan Terbaik P ₂ (40:45:15) Biskuit Substitusi Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Sorgum..	83
41	Nilai Energi dan Zat Gizi Biskuit Untuk Anak Usia Sekolah KEP.....	84