

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Klasifikasi KEK dengan Kategori Ambang Batas LILA (kg/m ²)	10
Tabel 2. 2 Kandungan zat gizi Ikan Bandeng per 100 gram	15
Tabel 2. 3 Kandungan zat gizi Daun kelor per 100 gram	17
Tabel 2. 4 Kandungan gizi Tepung Daun Kelor per 100 gram	18
Tabel 2. 5 Persyaratan Mutu dan Keamanan Dimsum	20
Tabel 2. 6 Syarat Mutu Tepung Sagu Berdasarkan SNI 3729-2008	21
Tabel 2. 7 Kandungan zat gizi Tepung Sagu per 100 gram	22
Tabel 4. 1 Definisi Operasional Variabel	35
Tabel 4. 2 Alat Membuat Dimsum LORENG	38
Tabel 4. 3 Bahan Membuat Dimsum LORENG	39
Tabel 4. 4 Alat dan Bahan Uji Kadar Protein Dimsum LORENG	40
Tabel 5. 1 Formulasi Dimsum LORENG	45
Tabel 5. 2 Karakteristik Formulasi Dimsum	45
Tabel 5. 3 Daya Terima Warna Dimsum LORENG	47
Tabel 5. 4 Daya Terima Tekstur Dimsum LORENG	47
Tabel 5. 5 Daya Terima Aroma Dimsum LORENG	48
Tabel 5. 6 Daya Terima Rasa Dimsum LORENG	49
Tabel 5. 7 Rata-Rata Hasil Uji Daya Terima Dimsum LORENG	50
Tabel 5. 8 Hasil Uji Kruskal Wallis Dimsum LORENG	52
Tabel 5. 9 Hasil Uji Man Whitney Dimsum LORENG	53
Tabel 5. 10 Hasil Uji Kadar Protein	54
Tabel 5. 11 Perhitungan Nilai Gizi Dimsum LORENG Formulasi F2	61
Tabel 5. 11 Rata-Rata Kebutuhan Energi dan Protein WUS	62
Tabel 5. 13 Selisih Perhitungan Kadar Protein Dimsum LORENG	62
Tabel 5. 14 Estimasi Biaya Pembuatan Dimsum LORENG	63