

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Penelitian Terdahulu.....	7
Tabel 2. 2	AKG Remaja Putri Kelompok Usia 10 – 19 Tahun.....	11
Tabel 2. 3	AKG Remaja Putra Kelompok Usia 10-19 Tahun.....	12
Tabel 2. 4	Sumber Makanan yang Mengandung Zat Besi per 100 gram.....	22
Tabel 2. 5	Kandungan Coklat Pahit, batang.....	26
Tabel 2. 6	Kandungan Tempe Kedelai Murni, Mentah.....	27
Tabel 2. 7	Kandungan Bubuk Daun Kelor per 100 gram.....	30
Tabel 2. 8	Kandungan Kacang Tanah per 100 gram.....	33
Tabel 2. 9	Analisis Manual Kandungan Zat Gizi ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah Pada Formula 2 (FC2).....	36
Tabel 3. 1	Cara Pengukuran dan Operasional Variabel	48
Tabel 3. 2	Alat dan Bahan Pembuatan ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah	52
Tabel 3. 3	Formulasi ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah.....	53
Tabel 3. 4	Alat dan Bahan Uji Daya Terima.....	55
Tabel 4. 1	Karakteristik Formulasi ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah	59
Tabel 4. 2	Uji Kesukaan Warna ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah.....	60
Tabel 4. 3	Uji Kesukaan Aroma ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah.....	61
Tabel 4. 4	Uji Kesukaan Rasa ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah.....	62
Tabel 4. 5	Uji Kesukaan Tekstur ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah.....	62
Tabel 4. 6	Rata-Rata Penilaian Formulasi ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah	63
Tabel 4. 7	Hasil Uji Kruskal Wallis pada ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah	65
Tabel 4. 8	Kandungan zat besi pada ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah per 100 gram	65
Tabel 4. 9	Kandungan zat besi pada ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah per biji	66
Tabel 5. 1	Harga pokok bahan ‘LATEKANA’ Cokelat Tempe Kelor Dan Kacang Tanah pada formulasi 2 (FC2)	73