

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 2. 1 Studi Literatur .....   | 9  |
| Tabel 2. 2 angka kecukupan zat gizi remaja putri kelompok usia 10-21 tahun ..... | 15 |
| Tabel 2. 3 Komposisi Zat Gizi Kacang merah Per 100gr .....                       | 24 |
| Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Daun Kelor per 100 gr .....                            | 27 |
| Tabel 2. 5 Jenis Panel Uji Organoleptik.....                                     | 32 |
| Tabel 3. 1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel .....               | 39 |
| Tabel 3. 2 Formulasi Puding PUCANGFLOR.....                                      | 45 |
| Tabel 3. 3 Biaya Per-Formulasi.....  | 46 |
| Tabel 4. 1 Karakteristik Formulasi Puding .....                                  | 50 |
| Tabel 4. 2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Puding.....                  | 53 |
| Tabel 4. 3 Hasil Uji Kruskal Wallis Puding PUCANGFLOR .....                      | 54 |
| Tabel 4. 4 Hasil Uji Mann Whitney Pada Puding dengan Fla .....                   | 54 |
| Tabel 4. 5 Kadar Fe Puding PUCANGFLOR .....                                      | 55 |
| Tabel 4. 6 Kandungan Fe Produk Puding PUCANGFLOR Dalam 1 Resep .....             | 56 |