

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan masyarakat Indonesia	9
Tabel 2. 2 Angka Kecukupan Gizi Zat Besi Remaja Putri	13
Tabel 2. 3 Klasifikasi Tanaman Kelor	14
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Daun Kelor Per 100 Gram	14
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi Kacang Merah Per 100 gram	16
Tabel 2. 6 Kandungan Gizi Daging Kambing Per 100 gram	17
Tabel 2. 7 Kandungan Kentang.....	17
Tabel 3.1 Definsi Operasional Variabel.....	28
Tabel 3.2 Alat dan Bahan Pembuatan	33
Tabel 3.3 Bahan dalam pembuatan SAKCRAMB (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing)	33
Tabel 4.1 Karakteristik Formulasi Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing)	37
Tabel 4.2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing).....	38
Tabel 4.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing)	40
Tabel 4.4 Hasil Uji <i>Mann-Whitney</i> Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing)	40
Tabel 4.5 Kadar Zat Besi Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing).....	41
Tabel 4.6 Kandungan Zat Besi Produk Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing) Dalam Satu Resep.....	42
Tabel 4.7 Analisis Biaya Per-Resep Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing)	42
Tabel 4.8 Analisis Biaya Per-Porsi Sakcramb (Samosa Kelor, Kacang Merah, dan Daging Kambing)	43