

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu.....	5
Tabel 2. 2 Klasifikasi Kacang Kedelai.....	15
Tabel 2. 3 Kandungan gizi kacang kedelai.....	16
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Tepung Kacang Kedelai.....	17
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi Kurma.....	19
Tabel 3. 1 Definisi Operasional.....	28
Tabel 3. 2 Instrumental Pembuatan formulasi puding	32
Tabel 3. 3 Komposisi Bahan Pada Formulasi Puding.....	33
Tabel 3. 4 Kandungan Gizi 1 Resep.....	35
Tabel 3. 5 Kandungan Gizi 1 Porsi	35
Tabel 4. 1 Karakteristik Organoleptik Sakura.....	38
Tabel 4. 2 Rata-rata Hasil Uji Organoleptik SAKURA	40
Tabel 4. 3 Distribusi Daya Terima Panelis terhadap Puding SAKURA	41
Tabel 4. 4 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> SAKURA.....	43
Tabel 4. 5 Hasil Uji Lanjut <i>Mann-Whitney</i> indikator warna.....	44
Tabel 4. 6 Hasil Uji Lanjut <i>Mann-Whitney</i> indikator rasa	44
Tabel 4. 7 Hasil Uji Kadar Zat Besi SAKURA.....	44