

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Hasil Penelitian Terdahulu	7
Tabel 2.2	AKG Remaja Putri Kelompok Usia 10-18 Tahun 2019.....	12
Tabel 2.3	Komposisi Zat Gizi Dalam 100 Gram Daun Kelor.....	15
Tabel 2.4	Komposisi Zat Gizi Dalam 100 Gram Hati Ayam	16
Tabel 2.5	Spesifikasi Persyaratan Mutu Dimsum Ayam	18
Tabel 3.1	Operasional Variabel	26
Tabel 3.2	Alat dan Bahan Dimsum Daun Kelor dan Hati Ayam.....	31
Tabel 3.3	Bahan Dimsum Daun Kelor dan Hati Ayam	32
Tabel 3.4	Perkiraan Kandungan Gizi Satu Resep Dimsum Daun Kelor dan Hati Ayam “DIMKELHA”	33
Tabel 3.5	Perkiraan Kandungan Gizi Satu Buah Dimsum Daun Kelor dan Hati Ayam “DIMKELHA”	33
Tabel 4.1	Karakteristik Dimsum “DIMKELHA”	37
Tabel 4.2	Uji Kesukaan Warna Dimsum “DIMKELHA”	38
Tabel 4.3	Uji Kesukaan Aroma Dimsum “DIMKELHA”	39
Tabel 4.4	Uji Kesukaan Rasa Dimsum “DIMKELHA”	40
Tabel 4.5	Uji Kesukaan Tekstur Dimsum “DIMKELHA”	40
Tabel 4.6	Rata-Rata Hasil Uji Daya Terima “DIMKELHA”	41
Tabel 4.7	Hasil Uji Kruskal Wallis “DIMKELHA”	43
Tabel 4.8	Hasil Uji Mann Whitney	43
Tabel 4.9	Analisis Kaandungan Zat Besi Dimsum Daun Kelor dan Hati Ayam “DIMKELHA” per 100 gram	44
Tabel 4.10	Analisis Kandungan Zat Besi Dimsum Daun Kelor dan Hati Ayam “DIMKELHA” per buah.....	45
Tabel 5.1	Harga Pokok Bahan Dimsum Daun Kelor dan Hati Ayam “DIMKELHA” Pada Formulasi DK 2	50