

## DAFTAR TABEL

---

Tabel 2 1 Formulasi standard choux paste atau eclair .....	8
Tabel 2 2 Formulasi vla choux paste atau eclair .....	9
Tabel 2 3 Kandungan gizi tepung terigu tiap 100gr .....	10
Tabel 2 4 Kandungan gizi telur ayam ras tiap 100 gr .....	11
Tabel 2 5 Kandungan zat gizi margarine tiap 100g .....	12
Tabel 2 6 Kandungan gizi kacang hijau tiap 100gr .....	14
Tabel 2 7 Varietas unggul ubi kayu/singkong beserta karakteristiknya .....	21
Tabel 2 8 Kandungan gizi singkong tiap 100 gr .....	24
Tabel 2 9 Kandungan tepung terigu dan tepung mocaf .....	28
Tabel 2 10 Perbedaan komposisi kimia tepung mocaf dan tepung singkong .....	29
Tabel 2 11 Penelitian terdahulu yang relevan .....	32
Tabel 3 1 Desain Eksperimen .....	37
Tabel 3 2 Operasional Variabel .....	38
Tabel 3 3 Jadwal Penelitian .....	41
Tabel 3 4 Bahan yang akan digunakan dalam pembuatan eclair substitusi tepung mocaf	42
Tabel 3 5 Bahan yang akan digunakan dalam pembuatan vla kacang hijau .....	43
Tabel 3 6 Alat-alat yang akan digunakan .....	43
Tabel 3 7 Sampel dalam penelitian uji organoleptik .....	44
Tabel 4 1 Formulasi resep Eclair substitusi 70% tepung mocaf dan 30% tepung terigu ....	55
Tabel 4 2 Hasil uji organoleptik presentase 70% tepung mocaf .....	57
Tabel 4 3 Formulasi resep Eclair substitusi 60% tepung mocaf dan 40% tepung terigu ....	59
Tabel 4 4 Hasil uji organoleptik presentase 60% tepung mocaf .....	60
Tabel 4 5 Formulasi resep 50% tepung mocaf dan 50% tepung terigu .....	62
Tabel 4 6 Formulasi resep inovasi vla kacang hijau .....	66
Tabel 4 7 Karakteristik panelis berdasarkan Usia .....	70
Tabel 4 8 Karakteristik panelis berdasarkan Jenis Kelamin .....	71
Tabel 4 9 Karakteristik panelis berdasarkan Jenis Kelamin .....	72
Tabel 4 10 Tabel penilaian organoleptik berdasarkan Warna .....	74
Tabel 4 11 Tabel penilaian organoleptik berdasarkan Rasa .....	75
Tabel 4 12 Tabel penilaian organoleptik berdasarkan Aroma .....	77
Tabel 4 13 Tabel penilaian organoleptik berdasarkan Tekstur .....	78
Tabel 4 14 Tabel penilaian organoleptik berdasarkan Tampilan Fisik .....	79
Tabel 4 15 Total hasil uji organoleptik .....	81