

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komposisi Zat Gizi.....	32
Tabel 2. 2 Nilai Gizi Tepung Kacang Merah.....	33
Tabel 2. 3 Penelitian Terlebih Dahulu	34
Tabel 3. 1 Jadwal Pengerjaan.....	39
Tabel 3. 2 Alat yang digunakan	43
Table 4. 1 Formulasi Croffle Bebas Gluten Berbasis Tepung Kacang Merah Dengan Perbandingan 60% dan 40%.....	52
Table 4. 2 Formulasi Croffle Bebas Gluten Berbasis Te[ung Kacang Merah Perbandingan 50% dan 50%	53
Table 4. 3 Formulasi Croffle Bebas Gluten Berbasis Tepung Kacang Merah Perbandingan 70% dan 30%.....	55