

## DAFTAR TABEL

---

Tabel 2. 1 Komposisi Ikan.....	10
Tabel 2. 2 Resep Acuan <i>Pasta Fettucine</i> .....	20
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Pasta .....	23
Tabel 2. 4 Komposisi Kimia Biji Durian .....	25
Tabel 2. 5 Komposisi Biji Durian, Biji Nangka, Biji Cempedak .....	26
Tabel 2. 6 Penelitian Dahulu yang Relevan.....	33
Tabel 3. 1 Tabel operasionalisasi yang relevan.....	36
Tabel 3. 2 Panelis Ahli dan Panelis Konsumen .....	40
Tabel 3. 3 Jadwal Penelitian.....	46
Tabel 4. 1 Formulasi Resep Pasta Berbasis Tepung Biji Durian ke -1.....	49
Tabel 4. 2 Formulasi Resep Pasta Berbasis Tepung Biji Durian ke - 2.....	50
Tabel 4. 3 Formulasi Resep Pasta Berbasis Tepung Biji Durian ke - 3.....	51
Tabel 4. 4 Panelis Berdasarkan Usia .....	62
Tabel 4. 5 Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin.....	63
Tabel 4. 6 Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan .....	63
Tabel 4. 7 Penilaian Organoleptik berdasarkan Rasa.....	65
Tabel 4. 8 Penilaian Organoleptik berdasarkan Aroma .....	66
Tabel 4. 9 Penilaian Organoleptik berdasarkan Penampilan Fisik & Warna.....	67
Tabel 4. 10 Hasil Organoleptik berdasarkan Tekstur .....	69
Tabel 4. 11 Total Hasil Uji Organoleptik.....	70
Tabel 4. 12 Menu Costing Pasta berbasis Tepung Terigu .....	71
Tabel 4. 13 Biaya Produksi Tepung Biji Durian.....	72
Tabel 4. 14 Menu Costing Pasta Berbasis Tepung Biji Durian.....	72
Tabel 4. 15 Kandungan Gizi dalam 100 gr Tepung Terigu.....	73
Tabel 4. 16 Kandungan Gizi dalam 100 gr Tepung Biji Durian .....	73