

DAFTAR TABEL

<u>Tabel.1 Kandungan Gizi Per 100 gr Brownies</u>	12
<u>Tabel.2 Kandungan Gizi Per 100 gr Terigu</u>	14
<u>Tabel.3 Kandungan Gizi Per 100 gr Gula Pasir</u>	15
<u>Tabel.4 Kandungan Gizi Per 100 gr Lemak</u>	16
<u>Tabel.5 Kandungan Gizi Per 100 gr Telur Ayam</u>	17
<u>Tabel.6 Daftar Kelebihan dan Kekurangan Meminum Kopi</u>	22
<u>Tabel.7 Penelitian Terdahulu 1</u>	29
<u>Tabel.8 Penelitian Terdahulu 2</u>	30
<u>Tabel.9 Penelitian Terdahulu 3</u>	30
<u>Tabel.10 Operasional Variabel</u>	34
<u>Tabel.11 Jumlah Populasi dan Panelis</u>	35
<u>Tabel.12 Skala Hedonik</u>	37
<u>Tabel.13 Indikator Penilaian</u>	38
<u>Tabel.14 Timeline Penelitian</u>	39
<u>Tabel.15 Formulsi Produk 1</u>	46
<u>Tabel.16 Formulsi Produk 2</u>	47
<u>Tabel.17 Formulsi Produk 3</u>	48
<u>Tabel.18 Karakteristik Berdasarkan Usia</u>	51
<u>Tabel.19 Karakteristik Berdasarkan Jenis Kelamin</u>	52

<u>Tabel.20 Karakteristik Berdasarkan Pekerjaan</u>	<u>53</u>
<u>Tabel.21 Daya Terima Konsumen Terhadap Rasa Produk Brownies Berbahan Dasar Ampas Kopi Arabica</u>	<u>54</u>
<u>Tabel.22 Daya Terima Konsumen Terhadap Aroma Produk Brownies Berbahan Dasar Ampas Kopi Arabica</u>	<u>55</u>
<u>Tabel.23 Daya Terima Konsumen Terhadap Tekstur Produk Brownies Berbahan Dasar Ampas Kopi Arabica</u>	<u>53</u>
<u>Tabel.24 Daya Terima Konsumen Terhadap Warna Produk Brownies Berbahan Dasar Ampas Kopi Arabica</u>	<u>57</u>
<u>Tabel.25 Daya Terima Konsumen Terhadap Tampilan Fisik Produk Brownies Berbahan Dasar Ampas Kopi Arabica</u>	<u>58</u>
<u>Tabel.26 Hasil Uji Organoleptik</u>	<u>59</u>