

DAFTAR TABEL

1.1 Kandungan Per 100gr Tepung Ampas Tahu.....	1
2.1.1 Bahan Bahan Untuk Pembuatan Pancake Berbahan Dasar Tepung Ampas Tahu.....	8
2.1.2 Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Proses Uji Coba.....	10
2.2 Rencana Kegiatan.....	13
2.3.1.1 Daftar Resep Pembuatan Pancake 100% Tepung Terigu (Kontrol).....	15
2.3.1.2 Daftar Bahan Beserta Jumlah Per Gram,Uji Coba Pertama Dengan 50% Tepung Ampas Tahu Dan 50% Tepung Terigu.....	16
2.3.1.3 Daftar Bahan Beserta Jumlah Per Gram,Uji Coba Kedua Dengan 55% Tepung Ampas Tahu Dan 45% Tepung Terigu.....	18
2.3.1.4 Daftar Bahan Beserta Jumlah Per Gram,Uji Coba Ketiga Dengan 60% Tepung Ampas Tahu Dan 40% Tepung Terigu.....	19
2.3.1.5 Daftar Bahan Beserta Jumlah Per Gram,Uji Coba Keempat Dengan 65% Tepung Ampas Tahu Dan 35% Tepung Terigu.....	20
3 Rancangan Acak Lengkap.....	24
3.1 Operasionalisasi Variabel Untuk Uji Kesukaan.....	25
3.2 Operasionalisasi Variabel Untuk Uji Pembedaan.....	27
4.1.1.1 Usia Panelis Uji Hedonik.....	29
4.1.1.2 Jenis kelamin Uji Hedonik.....	29
4.3 Tabulasi Uji Hedonik.....	40
4.4.1 Paired Sample T-Test Warna.....	42
4.4.2 Paired Sample T-Test Tekstur.....	43
4.4.3 Paired Sample T-Test Rasa.....	44
4.4.4 Paired Sample T-Test Aroma.....	45