

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada Remaja.....	13
Tabel 2.2 Daftar Bahan Makanan Rendah Lemak .....	18
Tabel 2.3 Daftar Bahan Makanan yang Mengandung Serat .....	21
Tabel 2.4 Kandungan Zat Gizi <i>Pizza</i> per satu potong (107 g).....	22
Tabel 2.5 Komposisi Zat Gizi Tepung <i>Mocaf</i> per 100 gram .....	30
Tabel 3.1 Definisi Operasional .....	41
Tabel 3.2 Formulasi <i>Pizza</i> Tepung <i>Mocaf</i> dan <i>Puree</i> Bayam Merah .....	42
Tabel 3.3 Alat Untuk Membuat <i>Puree</i> Bayam Merah .....	44
Tabel 3.4 Alat Untuk Membuat <i>Pizza</i> .....	44
Tabel 3.5 Alat Untuk Uji Organoleptik .....	45
Tabel 3.6 Alat Untuk Analisis Uji Kandungan Lemak .....	45
Tabel 3.7 Alat Untuk Analisis Kandungan Serat Kasar.....	46
Tabel 3.8 Rincian Merek Bahan Pembuatan <i>Pizza</i> .....	47
Tabel 3.9 Bahan Pembuatan <i>Pizza</i> per Adonan ( $\pm 150$ g) .....	47
Tabel 3.10 Estimasi Nilai Gizi <i>Pizza</i> Berdasarkan TKPI per 100 gram .....	47
Tabel 3.11 Bahan Untuk Menguji Kandungan Lemak .....	48
Tabel 3.12 Bahan Untuk Menguji Kandungan Serat Kasar .....	48
Tabel 4.1 Pendapat Panelis pada Formulasi <i>Pizza</i> .....	60
Tabel 4.2 Karakteristik <i>Pizza</i> Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> dan <i>Puree</i> Bayam Merah .....	61
Tabel 4.3 Karakteristik Responden .....	62
Tabel 4.4 Hasil Uji Organoleptik <i>Pizza</i> Substitusi Tepung <i>Mocaf</i> dan <i>Puree</i> Bayam Merah .....	62

Tabel 4.5 Kadar Lemak <i>Pizza</i> F0 dan F1 per 100 gram.....	68
Tabel 4.6 Takaran Saji dan AKG Lemak Makanan Selingan <i>Pizza</i> .....	69
Tabel 4.7 Kadar Serat Kasar <i>Pizza</i> F0 dan F1 per 100 gram .....	70
Tabel 4.8 Takaran Saji dan AKG Serat Makanan Selingan <i>Pizza</i> .....	71