

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan nutrisi ubi jalar .....	9
2. Kandungan nutrisi kentang.....	10
3. Kandungan nutrisi daun kembang kol.....	11
4. Kandungan nutrisi sawi putih.....	12
5. Kandungan nutrisi wortel .....	13
6. Kandungan nutrisi labu siam.....	14
7. Kandungan nutrisi tomat .....	15
8. Tata letak penyimpanan wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	22
9. Komposisi wafer limbah sayuran dan umbi-umbian.....	23
10. Skoring uji organoleptik .....	27
11. Kadar air wafer limbah sayuran dan umbi-umbian.....	29
12. Nilai uji aroma wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	32
13. Nilai uji warna wafer limbah sayuran dan umbi-umbian.....	33
14. Nilai uji tekstur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian.....	35
15. Analisis ragam kadar air wafer limbah sayuran umbi-umbian .....	44
16. Uji BNT kadar air pada wafer limbah sayuran dan umbi-umbian.....	44
17. Hasil uji BNT kadar air pada wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	44
18. Analisis ragam asumsi nilai aroma pada wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	45

19. Uji BNT asumsi nilai aroma pada wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	45
20. Hasil uji BNT asumsi nilai aroma pada wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	45
21. Analisis ragam asumsi nilai warna pada wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	46
22. Uji BNT asumsi nilai warna pada wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	46
23. Hasil uji BNT asumsi nilai warna pada wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	46
24. Analisis ragam asumsi nilai tekstur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	47
25. Uji BNT asumsi nilai tekstur pada wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	47
26. Hasil uji BNT asumsi nilai tekstur pada wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	47