

2.2.3 Jenis Lemak Pengganti Terbaik dan Potensi Berbagai Jenis Lemak Pengganti Lainnya 31

BAB III KESIMPULAN DAN SARAN 32

3.1 Kesimpulan 32

3.2 Saran 32

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2. 1	Rangkuman hasil analisis fisik produk kue.....	7
Tabel 2. 2	Rangkuman hasil analisis tekstur produk kue.....	11
Tabel 2. 3	Rangkuman hasil uji sensori dan penerimaan produk kue.....	15
Tabel 2. 4	Rangkuman hasil analisis fisik produk kue.....	20
Tabel 2. 5	Rangkuman hasil analisis tekstur produk kue.....	23
Tabel 2. 6	Rangkuman hasil uji sensori dan penerimaan produk kue.....	27



DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A

Bukti Turnitin..... A-1

Lampiran B

Rekap Persyaratan Kajian Pustaka..... B-1

