

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Contoh formulir penimbangan makanan rumah tangga.....	16
2. <i>Seasoning traditional umami</i>	20
3. Sayuran yang mengandung zat umami.....	21
4. Definisi Operasional Variabel.....	35
5. Susunan standar bumbu sebelum modifikasi dan setelah modifikasi untuk 200 porsi per penyajian	37
6. Distribusi ketenagaan instalasi gizi RSUD Kab. Nganjuk	43
7. Bahan utama penyusun menu oseng kacang panjang, sup jagung, dan capcay putih kering	44
8. Standar porsi makanan biasa dalam sehari tahun 2017 di RSUD Kabupaten Nganjuk.....	44
9. Konversi standar porsi menu oseng kacang panjang, sup jagung, dan capcay putih kering dari berat matang ke mentah.....	46
10. Perbandingan visualisasi konversi mentah standar porsi 75 gram ke matang dengan besar porsi saat pemorsian di RSUD Kab. Nganjuk	46
11. Standar bumbu modifikasi terpilih menu oseng kacang panjang, sup jagung, dan capcay putih kering	52