

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	ii
<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	v
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN</b> .....	vi
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b> .....	vii
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Hipotesis Penelitian .....	3
E. Manfaat Penelitian .....	4
F. Keterbaruan Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7
A. Deskripsi Teoritis .....	7
1. Cookies .....	7
2. Bahan-bahan Pembuatan Cookies .....	9
3. Proses Pembuatan Cookies .....	16
4. Zat Gizi .....	17
5. Analisis Proksimat .....	18
B. Kerangka Berpikir .....	26
C. Kerangka Konsep .....	27

<b>BAB III</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN</b>	28
	A. Waktu dan Penelitian	28
	B. Jenis Penelitian	28
	C. Bahan dan Alat	28
	D. Prosedur Penelitian	29
	E. Pembuatan Olahan Pangan	29
	1. Pembuatan Tepung Kacang Bogor	29
	2. Prosedur Pembuatan Cookies MocaNut	30
	F. Analisis Sensorik (Organoleptik)	32
	G. Deskripsi Instrumen Penelitian	34
	H. Analisis Zat Gizi	38
	I. Analisis Statistik	43
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN</b>	45
	A. Penelitian Pendahuluan	45
	1. Pembuatan Tepung Kacang Bogor	45
	B. Hasil Penelitian Utama	46
	1. Penentuan Konsentrasi	46
	2. Hasil Uji Daya Terima	47
	3. Uji Hedonik	50
	C. Produk Cookies Terpilih	54
	D. Penelitian Nilai Gizi	54
<b>BAB V</b>	<b>PEMBAHASAN</b>	57
	A. Hasil Penelitian	57
	B. Uji Daya Terima	57
	1. Warna	57
	2. Aroma	59
	3. Rasa	61
	4. Keseluruhan Kesukaan	62
	C. Hasil Uji Tekstur	63
	1. Tekstur Perabaan	63

2. Tekstur Kekerasan ( <i>First Bite Hardness</i> ).....	65
3. Tekstur Kerenyahan ( <i>mastication hardness</i> ) .....	67
D. Analisis Proksimat .....	69
1. Kadar Air .....	69
2. Kadar Abu .....	70
3. Karbohidrat .....	71
4. Lemak .....	72
5. Protein .....	72
6. Kalium .....	73
7. Serat Kasar .....	74
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>76</b>
A. Kesimpulan .....	76
B. Saran .....	77
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>78</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>85</b>