

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	i
ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR GRAFIK.....	x
BAB I .....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah .....	3
1.4 Perumusan Masalah .....	3
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.6 Manfaat Penelitian .....	4
1.7 Keterbaruan Penelitian.....	5
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Ampas Tahu .....	7
2.1.1 Pengertian Ampas Tahu.....	7
2.1.2 Pemanfaatan Ampas Tahu.....	8
2.1.3 Tepung Ampas Tahu .....	9
2.2 Beras Hitam.....	11
2.2.1 Pengertian Beras Hitam.....	11
2.2.2 Kandungan Gizi Beras Hitam .....	12
2.2.3 Tepung Beras Hitam.....	13

2.3 Cookies.....	14
2.3.1 Pengertian <i>Cookies</i> .....	14
2.3.2 Bahan-bahan Pembuatan <i>Cookies</i> .....	15
2.3.3 Proses Pengolahan <i>Cookies</i> .....	16
2.3.4 Syarat Mutu <i>Cookies</i> berdasarkan SNI .....	17
2.4 Uji Organoleptik.....	17
2.5 Analisis Proximat.....	20
2.5.1 Karbohidrat.....	20
2.5.2 Protein .....	20
2.5.3 Lemak.....	21
2.5.4 Kadar Air.....	21
2.5.5 Kadar Abu .....	21
2.5.6 Kadar Serat.....	22
2.6 Kerangka Berpikir.....	24
2.7 Kerangka Konsep.....	25
2.8 Hipotesis.....	26
<b>BAB III.....</b>	<b>27</b>
<b>METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
3.1 Waktu dan Penelitian .....	27
3.2 Jenis Penelitian.....	27
3.3 Bahan dan Alat.....	27
3.3.1 Bahan.....	27
3.3.2 Alat.....	27
3.4 Prosedur Penelitian.....	28
3.4.1 Penentuan <i>Cookies coopas</i> .....	28
3.5 Pembuatan Olahan Pangan.....	28
3.5.1 Pembuatan Tepung Ampas Tahu .....	28
3.5.3 Prosedur Pembuatan <i>Cookies Coopas</i> .....	29
3.6 Analisis Sensorik (Organoleptik).....	29
3.6.1 Uji Hedonik.....	31
3.6.2 Uji Mutu Hedonik .....	33
3.7 Deskripsi Instrumen Penelitian .....	34
3.7.1 Definisi Konseptual.....	34
3.7.1.2 Definisi Konseptual.....	35

3.7.2	Definisi Operasional.....	36
3.8	Analisis Zat Gizi .....	37
3.8.1	Analisis Proksimat.....	37
3.9	Analisis Statistik .....	40
BAB IV .....		42
HASIL PENELITIAN.....		42
4.1	Deskripsi Data.....	42
4.2	Hasil Analisis Uji Kesukaan terhadap Panelis Konsumen.....	44
4.2.1	Warna .....	44
4.2.2	Aroma.....	45
4.2.3	Tekstur.....	46
4.2.4	Rasa .....	47
4.2.5	Keseluruhan.....	48
4.3	Analisis Daya Terima dan Kesukaan .....	49
4.3.1	Uji Hedonik .....	49
4.3.2	Uji Mutu Hedonik .....	55
4.4	Uji Proksimat .....	61
4.4.1	Kadar Karbohidrat.....	62
4.4.2	Kadar Protein.....	63
4.4.3	Kadar Lemak .....	63
4.4.4	Kadar Serat .....	63
4.4.5	Kadar Abu .....	64
4.4.6	Kadar Air.....	64
4.5	Produk <i>Cookies Coopas</i> Terpilih .....	65
4.6	Uji Mikrobiologi .....	65
4.6.1	Analisis Bakteri <i>Total Plate Count</i> (TPC) .....	65
BAB V .....		67
PEMBAHASAN .....		67
5.1	Deskripsi Data.....	67
5.2	Uji Kesukaan dan Daya Terima .....	68
5.2.1	Warna .....	68
5.2.2	Aroma.....	69
5.2.3	Rasa .....	71
5.2.4	Tekstur.....	72

5.2.5 Uji Hedonik terhadap Panelis Konsumen .....	75
5.3 Analisis Proksimat .....	76
5.3.1 Kadar Air .....	76
5.3.2 Kadar Abu .....	77
5.3.3 Karbohidrat.....	77
5.3.4 Kadar Protein.....	78
5.3.5 Kadar Lemak .....	78
5.3.6 Kadar Serat .....	79
5.4 Uji Mikrobiologi .....	79
BAB VI .....	80
PENUTUP .....	80
6.1 Kesimpulan .....	80
6.2 Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA .....	82
LAMPIRAN .....	88