

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	ii
ABSTRCT	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	v
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.5.1 Tujuan Umum	5
1.5.2 Tujuan Khusus	6
1.6 Manfaat Penelitian	7
1.6.1 Bagi Peneliti	7
1.6.2 Bagi Industri	7
1.6.3 Bagi Masyarakat	7
1.6.4 Bagi Institusi	7
1.7 Keterbaruan Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Teori Deskriptif	11
2.1.1 Sukun	11
2.1.2 Tepung sukun	13

2.1.3	Kurma.....	14
2.1.4	Jenis-jenis kurma.....	15
2.1.5	<i>Cookies</i>	16
2.1.6	Pembuatan <i>cookies</i>	17
2.1.7	Analisis proksimat.....	19
2.1.8	Karbohidrat	19
2.1.9	Protein	20
2.1.10	Lemak.....	21
2.1.11	Abu	23
2.1.12	Kalsium	24
2.1.13	Uji Organoleptik.....	25
2.1.14	Karakteristik Panelis	26
2.1.15	Makanan Tambahan	27
2.1.16	Mikroba	28
2.2	Kerangka Berpikir.....	29
2.3	Kerangka Konsep.....	30
2.4	Hipotesis	31
BAB III METODE PENELITIAN		32
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
3.2	Desain Penelitian	32
3.3	Tahapan Penelitian.....	33
3.3.1	Penelitian Pendahuluan.....	34
3.3.2	Penelitian Tahap dua.....	36
3.4	Teknik Pengambilan Sampel	38
3.5	Instrumen Penelitian	39
3.6	Analisis Statistik	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		41
4.1	Deskripsi Produk.....	41
4.2	Uji Organoleptik	42
4.2.1	Penilaian Hedonik	42
4.2.2	Penilaian Mutu Hedonik	44
4.3	Uji Kandungan Gizi Cookies.....	46

4.4	Kandungan Kalsium	48
4.5	<i>Total Plate Count</i>	48
BAB V PEMBAHASAN		49
5.1	Deskripsi Produk.....	49
5.2	Uji Organoleptik	50
	5.2.1 Penilaian Hedonik.....	50
	5.2.2 Penilaian Mutu	53
5.3	Uji Kandungan Gizi	55
5.4	Kandungan Kalsium	60
5.5	<i>Total Plate Count</i>	61
5.6	Keterbatasan Penelitian.....	61
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		63
DAFTAR PUSTAKA		65
LAMPIRAN		