

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH.....	vi
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH.....	vii
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2.Identifikasi Masalah.....	3
1.3.Rumusan Masalah.....	4
1.4.Pembatasan Masalah.....	4
1.5.Tujuan penelitian.....	4
1.6. Hipotesis.....	5
1.7. Manfaat Penelitian.....	5
1.8. Keterbaruan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1. Pengertian Autis.....	12
2.2. Umbi Ganyong.....	13
2.3. Bekatul.....	18
2.4. Kacang Hijau.....	19
2.5. Telur.....	21
2.6. Garam.....	22
2.7. Cookies.....	22
2.8. Serat.....	23
2.9. Uji Organoleptik.....	24
2.10. Uji Hedonik.....	27
2.11. Kerangka Berfikir.....	28
2.12. Kerangka Konsep.....	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	31
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
3.2. Desain Penelitian.....	31
3.3. Bahan dan Alat.....	31
3.4. Tahapan Penelitian.....	32

BAB IV HASIL PENELITIAN	38
4.1. Pengembangan Formulasi	38
4.2. Sifat Organoleptik	39
4.3. Sifat Mutu Organoleptik	40
4.4. Kandungan Gizi	41
BAB V PEMBAHASAN	43
5.1. Pengembangan Formulasi	43
5.2. Penilaian Sifat dan Sifat Mutu Organoleptik Pada Panelis	44
5.3. Kandungan Gizi	48
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	53
6.1. Kesimpulan	53
6.2. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55