

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	v
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1.6. Keterbaruan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Deskripsi Teori	8
2.2. Pemberian Makanan Tambahan	10
2.3. Bahan-Bahan Dalam Pembuatan <i>Cookies</i>	13
2.4. Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	19
2.5. Analisis Zat Gizi	20
2.6. Uji Organoleptik	22
2.7. Panelis	23
2.8. Kerangka Berfikir	25

2.9. Kerangka Konsep	27
2.10. Hipotesis Penelitian	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	29
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.2. Jenis Penelitian	29
3.3. Syarat Panelis	30
3.4. Alat dan Bahan	30
3.5. Prosedur Penelitian	31
3.6. Variabel Penelitian.....	34
3.7. Definisi Operasional	36
3.8. Teknik Analisis Data	38
3.9. Tahap Analisis Zat Gizi	39
BAB IV HASIL PENELITIAN	44
4.1. Formulasi Produk.....	44
4.2. Sifat Organoleptik	44
4.3. Sifat Fisik.....	47
4.3. Analisis Zat Gizi	48
BAB V PEMBAHASAN.....	49
5.1. Formulasi	49
5.2. Organoleptik <i>Cookies</i>	50
5.3. Sifat Fisik.....	56
5.4. Nilai Gizi Produk <i>Cookies</i>	56
5.5. Keterbatasan Penelitian.....	63
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	64
6.1. Kesimpulan	64
6.2. Saran.....	64

DAFTAR REFERENSI.....	65
LAMPIRAN	71