

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR GRAFIK	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Pembatasan Masalah	3
D. Perumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian	3
Tujuan Umum	3
Tujuan Khusus	4
F. Manfaat Penelitian	4
BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Deskripsi Teoritis	6
1. Talas Belitung	6

a) Morfologi Tanaman Talas	8
b) Komposisi Kimia Talas Belitung	8
c) Manfaat Talas Belitung	10
2. Tepung Talas Belitung	12
a) Pembuatan Tepung Talas Belitung	12
3. Cookies	13
a) Fungsi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies	15
b) Fungsi Gula dalam Pembuatan Cookies	16
c) Fungsi Lemak dalam Pembuatan Cookies	17
d) Fungsi Telur dalam Pembuatan Cookies	18
e) Fungsi Garam dalam Pembuatan Cookies	18
f) Fungsi Bahan Pengembang dalam Pembuatan Cookies	18
4. Zat Gizi	19
a) Memberi Energi	19
b) Pertumbuhan dan Pemeliharaan Jaringan	19
c) Mengatur Proses Tubuh	19
5. Uji Proximat	20
a) Kadar Air	21
b) Kadar Abu	21
c) Kadar Lemak	21
d) Kadar Protein	22
e) Kadar Karbohidrat	22
f) Kadar Serat	23
6. Daya Terima	23
7. Daya Simpan	25

8. Lansia	27
a) Perubahan pada saluran pencernaan	28
b) Perubahan pada sistem endokrin	29
c) Perubahan pada sistem pernafasan	30
d) Perubahan pada sistem kardiovaskuler	30
e) Perubahan pada sistem hematologi	31
B. Kerangka Berfikir	33
C. Kerangka Konsep	34
D. Hipotesis	34
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	35
1. Pembuatan Tepung Talas Belitung	35
2. Pembuatan Cookies	35
3. Uji Daya Terima	35
4. Penelitian Nilai Gizi	36
B. Jenis Penelitian	36
1. Penelitian Pendahuluan	36
2. Penelitian Utama	37
a. Pembuatan Tepung Talas Belitung	38
b. Proses Pembuatan Cookies	39
c. Prosedur Pembuatan Cookies	40
3. Penelitian Daya Terima	41
a. Teknik Pengambilan Sampel	41
b. Teknik Analisis Data	42
4. Penelitian Nilai Gizi	43

a. Kadar Air	43
b. Kadar Abu	44
c. Kadar Lemak	44
d. Kadar Protein	45
e. Kadar Serat Kasar	46
f. Analisis Kadar Karbohidrat	47
C. Instrumen Penelitian	48
1. Variabel Penelitian	48
2. Definisi Konseptual	48
3. Definisi Operasional	50
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Deskripsi Data	54
1. Penelitian Pendahuluan	54
2. Penelitian Utama	55
B. Analisis Data	60
1. Uji Daya Terima	60
2. Uji Nilai Gizi	71
BAB V PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data	75
1. Penelitian Pendahuluan	75
2. Penelitian Utama	75
3. Komposisi Zat Gizi Cookies Yang Paling Di Sukai	76
4. Penelitian Organoleptik	77
a. Rasa	77
b. Warna	79

c. Aroma	81
d. Tekstur	83
e. Tingkat Kesukaan	85
5. Potensi Cookies Sebagai Snack Usila	86

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	88
B. Saran	88

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN