

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	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 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Keterbaruan Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 PMT-AS	5
2.2 Ubi Jalar Ungu	5
2.3 Tempe.....	7
2.4 Tepung Isolat Soy Protein.....	9
2.5 <i>Cookies</i>	11
2.6 Uji Hedonik.....	15
2.7 Komponen Gizi Makanan	16
2.8 Kerangka Konsep	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian	21
3.2 Bahan Dan Alat.....	21
3.3 Desain Penelitian.....	22
3.4 Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	22
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	25
3.6 Definisi Operasional.....	29

3.7 Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Penentuan Konsentrasi Formula	32
4.2 Gambaran Umum Produk	32
4.3 Penilaian Hedonik (Daya Terima) <i>Cookies</i>	32
4.4 Perhitungan Teoritis Nilai Gizi <i>Cookies</i>	41
4.5 Kandungan Nilai Gizi <i>Cookies</i>	41
4.6 Potensi <i>Cookies</i> Sebgai Snack PMT-AS.....	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	56