

DAFTAR ISI

	Halaman Judul	i
	Abstrak	ii
	Pengesahan Skripsi	iv
	Lembar Persetujuan	v
	Surat Pernyataan	vi
	Riwayat Hidup	vii
	Kata Pengantar	viii
	Daftar Isi	ix
	Daftar Tabel	xii
	Daftar Gambar	xiii
	Daftar Lampiran	xiv
BAB I	PENDAHULUAN	
	Latar Belakang	1
	Perumusan Masalah	3
	Batasan Penelitian	3
	Tujuan Penelitian	3
	Tujuan Khusus	3
	Manfaatan Penelitian	4
BAB II	TINJAUAN PUSTAKA	
	2.1 Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>)	5
	2.1.1 Komposisi Nilai Gizi Kacang Merah	6
	2.1.2 Tepung Kacang Merah	7
	2.2 Gandum (<i>Triticum aestivum L.</i>)	8
	2.2.1 Tepung Gandum Utuh	9
	2.3 Fenugreek (<i>Trigonella foenum-graecum L.</i>)	10
	2.3.1 Manfaat dan kandungan Fenugreek	12
	2.3.2 Dosis dan efek samping fenugreek	12

2.3.3 Kandungan Kimia Dari Biji Fenugreek	14
2.3.4 Penerapan Fenugreek Dalam Makanan	15
2.3.5 Penerapan Sebagai Galaktogague	19
2.4 Ibu Menyusui	22
2.5 <i>Cookies</i>	
2.5.1 Klasifikasi jenis <i>cookies</i>	23
2.5.2 Unsur - Unsur <i>Cookies</i> Dan Fungsinya	25
2.5.3 Cara Pembuatan	26
2.6 Uji Kesukaan Atau Uji Hedonik.....	27
2.6.1 Daya Terima	27
2.7 Nilai Gizi	
a. Protein	29
b. Lemak	29
c. Karbohidrat	30
d. Kadar Air	30
e. Kadar Abu	31
2.8 Kerangka konsep	32
BAB III METODE PENELITIAN	
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2 Bahan dan Alat	33
3.3 Metode Penentuan Formulasi <i>Cookies</i>	33
3.4 Uji Hedonik (Daya Terima)	37
3.5 Penentuan Nilai Gizi	
3.5.1 Penetapan Karbohidrat Metode <i>by Difference</i>	38
3.5.2 Penetapan Kadar Protein Metode <i>Kjedahl</i>	38
3.5.3 Penetapan Kadar Lemak Dengan Metode <i>Ekstrasi Soxhlet</i>	39
3.5.4 Penetapan Kadar Air Dengan Metode <i>Oven</i>	40

	3.5.5 Penetapan Kadar Abu dengan Metode Pengabuan Kering	40
	3.6 Definisi Operasional	41
	3.7 Analisis Data	42
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	4.1 Penentuan Formula <i>Cookies</i>	43
	4.1.1 Penelitian Pendahuluan	43
	4.1.2 Penelitian Utama	43
	4.2 Penilaian Daya Terima <i>Cookies</i>	44
	4.2.1 Hasil Daya Terima Tingkat Kesukaan Keseluruhan <i>Cookies</i>	45
	4.2.2 Hasil Uji Hedonik (Daya Terima) Warna <i>Cookies</i>	46
	4.2.3 Hasil Uji Hedonik (Daya Terima) Aroma <i>Cookies</i>	48
	4.2.4 Hasil Uji Hedonik (Daya Terima) Rasa <i>Cookies</i>	50
	4.2.5 Hasil Uji Hedonik (Daya Terima) Tekstur <i>Cookies</i>	51
	4.3 Hasil Analisis Nilai Gizi (Uji Proximat)	52
	4.3.1 Energi	54
	4.3.2 Karbohidrat	54
	4.3.3 Protein	55
	4.3.4 Lemak	57
	4.3.5 Kadar Air	57
	4.3.5 Kadar Abu	58
	4.4 Potensi <i>Cookies</i> Sebagai <i>Snack</i> Pendamping ASI Ibu Menyusui	59
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	5.1 Kesimpulan	63
	5.2 Saran	64
	DAFTAR PUSTAKA	65
	LAMPIRAN	

