

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....	vi
ABSTRAK .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABLE .....	ix
DAFTAR SKEMA .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x

### **BAB I. PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
1.4 Hipotesis Penelitian .....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.6 Keterbaruan Penelitian .....	5
1.7 Tempat Penelitian .....	7
1.8 Jadwal Penelitian .....	7

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Deskripsi Teoritis	
2.1.1 <i>Cookies</i> .....	8
2.1.2 Tepung <i>MOCAF</i> .....	13
2.1.3 Beras Pecah Kulit .....	18
2.1.4 Kurma .....	22
2.1.5 Sari Buah.....	26
2.1.6 Tepung Beras .....	27
2.1.7 <i>Free Gluten</i> .....	28
2.1.8 Zat Gizi .....	30
2.1.9 Analisis Kimia .....	30
2.1.10 Penilaian organoleptik .....	36

2.2 Kerangka Berfikir .....	40
2.3 Kerangka Konsep .....	41

### **BAB III Metode Penelitian**

3.1 Jenis Penelitian .....	42
3.1.1 Penelitian Pendahuluan .....	42
3.1.2 Penelitian Utama .....	42
3.2 Bahan dan Alat .....	42
3.2.1 Bahan .....	42
3.2.2 Alat .....	43
3.3 Prosedur Penelitian .....	44
3.3.1 Penelitian Pendahuluan .....	44
3.3.2 Penelitian Utama .....	45
3.4 Analisi Penelitian .....	48
3.4.1 Analisis Zat Gizi .....	49
3.4.1.1 Uji Proksimat .....	45
3.4.1.2 Serat Makanan .....	53
3.4.1.3 Analisis Kadar Mineral (K & Ca) .....	49
3.4.1.3 Perhitungan Energi .....	49
3.4.3 Analisis Sensoris (Organoleptik) .....	54
3.4.4 Analisis Statistik .....	55
3.5 Teknis Penarikan Sampel .....	56
3.5.1 Pemilihan Panelis .....	57
3.5.2 Pemilihan Panelis Agak Terlatih .....	58
3.6 Instrumen Penelitian (Formulir Uji Organoleptik) .....	59
3.7 Deskripsi Instrumen Penelitian .....	60
3.7.1 Definisi Konseptual .....	60
3.7.2 Definisi Operasional .....	63

### **BAB IV Hasil**

4.1 Deskripsi Data .....	67
4.2 Hasil Analisis Uji Organoleptik .....	69
4.3 Pemilihan Perlakuan Terbaik .....	78
4.4 Hasil Analisis Kimia Nilai Kandungan Gizi <i>Cookies</i> dengan Syarat Mutu <i>Cookies</i> .....	79
4.5 Hasil Perhitungan Energi .....	80

**BAB V Pembahasan**

5.1 Deskripsi Data .....	82
5.2 Analisis Uji Organoleptik .....	83
5.3 Hasil Analisis Kimia Nilai Kandungan Gizi <i>Cookies</i> dengan Syarat Mutu <i>Cookies</i> .....	91
5.4 Hasil Perhitungan Energi .....	97
5.5. Kekurangan dan Kelebihan Penelitian .....	97

**BAB VI Kesimpulan dan Saran**

6.1 Kesimpulan.....	99
6.2 Saran .....	100

**DAFTAR PUSTAKA .....** 101**LAMPIRAN**