

DAFTAR TABLE

1.1 Rekapitulasi beberapa hasil penelitian mengenai <i>Cookies</i>	6
1.2 Jadwal Penelitian	7
2.1 Syarat Mutu berdasarkan SNI 01-2973-1992 dan MS 1434:1998...	9
2.2 Perbandingan Tepung <i>MOCAF</i> dan Tepung Terigu	17
2.3 Kandungan senyawa dalam beras pecah kulit dan beras giling	20
2.4 Kandungan Gizi Kurma, Gula Pasir dan Madu	26
3.1 Perlakuan Pembuatan <i>Cookies</i> dengan penambahan sari kurma ...	44
3.2 Perlakuan Pembuatan <i>Cookies</i> dengan Tepung <i>MOCAF</i> dan Tepung Beras Pecah Kulit	48
3.3 Derfinisi Operasional	63
4.1 Perbandingan Kosentrasi Penambahan Sari Kurma dan Gula Sukrosa Pada Penelitian Pendahuluan.....	67
4.2 Perbandingan Kosentrasi Penggunaan Tepung <i>MOCAF</i> dan Tepung Beras Pecah Kuit Sebagai Bahan Penelitian Utama.....	68
4.3 Hasil Analisis Uji Organoleptik Berdasarkan Nilai Mean, SD dan Sig	77
4.4 Nilai Kandungan Gizi <i>Cookies</i> dengan Syarat Mutu <i>Cookies</i> SNI 01-2973-1992 dan MS 1434:1998	80
4.5 Kandungan Energi <i>Cookies</i>	81

DAFTAR SKEMA

2.1 Kerangka Berfikir	40
2.2 Kerangka Konsep	41
3.1 Prosedur Pembuatan Sari Buah Kurma	45
3.2 Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i>	46
3.3 Prosedur Pembuatan Tepung Beras Pecah Kulit	47
3.4 Skema Analisis Penelitian Pendahuluan	49
3.5 Skema Analisis Penelitian Utama	45

