

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.3.1 Tujuan Umum .....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
1.4.1 Bagi Peneliti .....	3
1.4.2 Bagi Institusi .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1 <i>Cookies</i> .....	6
2.1.1 Definisi <i>Cookies</i> .....	6
2.1.2 Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> .....	7
2.1.3 Proses Pembuatan <i>Cookies</i> .....	11
2.2 Pisang Ambon .....	13
2.2.1 Tepung Pisang .....	15
2.3 Kacang Hijau .....	16
2.4 Karbohidrat .....	17

2.4.1 Definisi Karbohidrat .....	17
2.4.2 Karbohidrat dan Daya Tahan .....	18
2.4.3 Analisis Kandungan Karbohidrat .....	19
2.5 Kalium .....	19
2.5.1 Definisi Kalium .....	19
2.5.2 Kalium dan Daya Tahan .....	20
2.5.3 Analisis Kandungan Kalium .....	20
2.6 Uji Organoleptik .....	21
2.6.1 Panelis .....	21
2.6.2 Kode .....	23
2.6.3 Uji Hedonik .....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
3.1 Jenis dan Desain Penelitian .....	24
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
3.3 Tahap Penelitian .....	25
3.3.1 Penelitian Pendahuluan .....	25
3.3.2 Penelitian Lanjutan .....	25
3.4 Alat dan Bahan .....	25
3.4.1 Alat dan Bahan Pembuatan <i>Cookies</i> .....	25
3.4.2 Alat dan Bahan Pengujian Kadar Air .....	25
3.4.3 Alat dan Bahan Pengujian Karbohidrat .....	26
3.4.4 Alat dan Bahan Pengujian Kalium .....	26
3.5 Prosedur Penelitian .....	27
3.5.1 Prosedur Pembuatan Tepung Pisang Ambon .....	27
3.5.2 Prosedur Pembuatan Pasta Kacang Hijau .....	27
3.5.3 Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i> .....	28
3.5.4 Prosedur Analisis Kadar Air .....	29
3.5.5 Prosedur Analisis Kandungan Karbohidrat .....	30
3.5.6 Prosedur Analisis Kandungan Kalium .....	31
3.6 Rancangan Penelitian .....	33
3.7 Pengolahan dan Analisis Data .....	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>35</b>

4.1 Deskripsi Produk .....	35
4.1.1 Tepung Pisang Ambon .....	35
4.1.2 Cookies Kacang Hijau Substitusi Tepung Pisang Ambon .....	35
4.2 Hasil Uji Hedonik dan Analisis Kimia .....	37
4.2.1 Uji Hedonik terhadap Rasa .....	38
4.2.2 Uji Hedonik terhadap Warna .....	39
4.2.3 Uji Hedonik terhadap Tekstur .....	41
4.2.4 Uji Hedonik terhadap Aroma .....	42
4.2.5 Kadar Air .....	43
4.2.6 Kadar Karbohidrat .....	45
4.2.7 Kadar Kalium .....	45
4.3 Penentuan Formulasi Terpilih .....	46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>48</b>
5.1 Kesimpulan .....	48
5.2 Saran .....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>56</b>