# DAFTAR ISI

[HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS i](#_Toc76641816)

[HALAMAN PENGESAHAN ii](#_Toc76641817)

[HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI iii](#_Toc76641818)

[DAFTAR RIWAYAT HIDUP iv](#_Toc76641820)

[ABSTRAK v](#_Toc76641821)

[ABSTRACT vi](#_Toc76641822)

[KATA PENGANTAR vii](#_Toc76641823)

[DAFTAR ISI ix](#_Toc76641824)

[DAFTAR TABEL xi](#_Toc76641825)

[DAFTAR GAMBAR xii](#_Toc76641826)

[DAFTAR LAMPIRAN xiii](#_Toc76641827)

[BAB I PENDAHULUAN 1](#_Toc76641828)

[1.1 Latar Belakang 1](#_Toc76641830)

[1.2 Rumusan Masalah 4](#_Toc76641831)

[1.3 Tujuan Penelitian 4](#_Toc76641832)

[1.4 Manfaat Penelitian 4](#_Toc76641835)

[1.5 Ruang Lingkup Penelitian 5](#_Toc76641839)

[BAB II TINJAUAN PUSTAKA 6](#_Toc76641840)

[2.1 Tepung Bayam 6](#_Toc76641842)

[2.2 Tepung Terigu 7](#_Toc76641843)

[2.3 Pisang Ambon 8](#_Toc76641844)

[2.4 *Cookies* 9](#_Toc76641845)

[2.5 Uji Organoleptik 11](#_Toc76641847)

[2.6 Uji Hedonik 13](#_Toc76641849)

[BAB III METODE PENELITIAN 14](#_Toc76641850)

[3.1 Jenis dan Desain Penelitian 14](#_Toc76641852)

[3.2 Waktu dan Tempat 14](#_Toc76641853)

[3.3 Alat dan Bahan 14](#_Toc76641854)

[3.4 Tahap Penelitian 15](#_Toc76641857)

[3.5 Prosedur Penelitian 17](#_Toc76641861)

[3.6 Pengolahan dan Analisa Data 20](#_Toc76641865)

[BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 21](#_Toc76641866)

[**4.1** Hasil dan Pembahasan 21](#_Toc76641868)

[BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 26](#_Toc76641875)

[**5.1** **Kesimpulan** 27](#_Toc76641877)

[**5.2** **Saran** 27](#_Toc76641878)

[DAFTAR PUSTAKA 27](#_Toc76641879)