

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
INTISARI	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Masyarakat	4
1.4.2 Bagi Peneliti.....	4
1.4.3 Bagi Institusi.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5

2.1 Cookies	5
2.2 Tepung Kacang Merah	6
2.3 Tepung Ampas Tahu	8
2.4 Tempe	9
2.5 Bahan Pembuatan Cookies.....	10
2.5.1 Telur Ayam	10
2.5.2 Margarin.....	11
2.5.3 Gula Bubuk.....	11
2.5.4 Susu Bubuk.....	13
2.5.5 Baking Powder.....	14
2.6 Uji Organoleptik.....	14
2.7 Panelis.....	16
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1 Jenis Dan Desain Penelitian.....	19
3.2 Tahap Penelitian.....	19
3.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	19
3.2.2 Penelitian Lanjutan	20
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.4 Alat dan Bahan	21
3.4.1 Alat.....	21
3.4.2 Bahan	21
3.5 Prosedur	22
3.6 Rancangan Penelitian.....	23
3.7 Pengolahan dan Analisa Data	24

3.7.1 Cara Pengumpulan Data	24
3.7.2 Sifat Organoleptik.....	24
3.7.3 Analisis Data.....	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	25
4.2 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	26
4.3 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	27
4.4 Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur	29
BAB V PENUTUPAN	31
5.1. Kesimpulan	31
5.2. Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA	32
LAMPIRAN.....	35

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Standar Mutu Cookies Menurut SNI 01-2973-2011.....	6
Tabel 2 Komposisi Zat Gizi Cookies Kacang Merah Dalam 100 gr	7
Tabel 3 Komposisi Zat Gizi Kacang Merah Kering Dalam 100 gr	8
Tabel 4 Kandungan Gizi Ampas Tahu Kering Dalam 100 gr.....	9
Tabel 5 Komposisi Zat Gizi Tempe Per 100 gr	10
Tabel 6 Komposisi Zat Gizi Telur Ayam Per 100 gr.....	11
Tabel 7 Komposisi Zat Gizi Kuning Telur Ayam Per 100 gr	11
Tabel 8 Kandungan Gizi Margarin Dalam 100 gr	12
Tabel 9 Kandungan Gizi Gula Pasir Dalam 100 gr.....	14
Tabel 10 Kandungan Gizi Susu Skim Dalam 100 gr	14
Tabel 11 Formulasi Penelitian Pendahuluan.....	20
Tabel 12 Hasil Percobaan Penelitian Pendahuluan.....	21
Tabel 13 Penggunaan Bahan pada Setiap Perlakuan dalam Satuan (gr).....	24
Tabel 14 Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Cookies Tempe Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Ampas Tahu.....	27
Tabel 15 Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Cookies Tempe dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Ampas Tahu	28
Tabel 16 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Cookies Tempe Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Tepung Ampas Tahu.....	29
Tabel 17 Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Cookies Tempe Dengan Perubahan Tepung Kacang Merah Dan Tepung Ampas Tahu..	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Cookies.....	5
Gambar 2 Tepung Kacang Merah.....	6
Gambar 3 Tepung Ampas Tahu.....	8
Gambar 4 Tempe.....	9
Gambar 5 Telur Ayam.....	10
Gambar 6 Margarin.....	11
Gambar 7 Gula Bubuk.....	11
Gambar 8 Susu Bubuk.....	13