

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUSBLIKASI .....	ivi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Kue Kering ( <i>Cookies</i> ).....	5
2.2 Kue Semprit Sagu.....	6
2.3 Chia ( <i>Salvia Hispanica L.</i> ) .....	12
2.4 Tepung Biji Chia .....	14
2.5 Uji Organoleptik.....	16
BAB III METODE PENELITIAN .....	20
3.1 Jenis dan Desain Penelitian .....	20
3.2 Waktu Dan Tempat .....	21
3.3 Alat Dan Bahan .....	21
3.4 Prosedur Kerja.....	22
3.5 Perlakuan .....	24

3.6 Uji Organoleptik.....	25
3.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	26
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
4.1 Deskripsi Produk .....	27
4.2 Hasil Uji Organoleptik .....	29
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>37</b>
5.1 Kesimpulan.....	37
5.2 Saran.....	37
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>41</b>