

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
ABSTRACK	vi
KATA PENGANTAR.....	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	3
1.5 Hipotesis Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>).....	5
2.2 Tepung Daun Kelor.....	7
2.3 Tempe	7
2.4 Tepung Tempe	8
2.5 <i>Cookies</i>	9
2.6 Uji Organoleptik	10
2.7 Uji Hedonik.....	12
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 Jenis Penelitian.....	13
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.3 Alat dan Bahan Penelitian.....	14
3.4 Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i> Tepung tempe dan Tepung Daun Kelor	14
3.5 Perlakuan Pembuatan <i>Cookies</i> Tepung tempe dan Tepung Daun Kelor	17

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1 Deskripsi Produk.....	19
4.2 Hasil Uji Hedonik	21
4.2.1 Uji Hedonik Terhadap Warna.....	21
4.2.2 Uji Hedonik Terhadap Rasa	22
4.2.3 Uji Hedonik Terhadap Tekstur	23
4.2.4 Uji Hedonik Terhadap Aroma	24
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 Kesimpulan	26
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27

DAFTAR TABEL

Tabel 1 . Kandungan Gizi Daun Kelor Per 100 gram	6
Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Tepung Daun Kelor Per 100 gram	7
Tabel 3. Kandungan Zat Gizi Tempe Per 100 gram	8
Tabel 4. Kandungan Zat Gizi Tepung Tempe Per 100 gram	9
Tabel 5. Syarat Mutu <i>Cookies</i> Menurut SNI 01-2973-2011	10
Tabel 6. Hasil Penelitian Pendahuluan	13
Tabel 7. Perlakuan Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor Pada Pembuatan <i>Cookies</i>	17
Tabel 8. Deskripsi <i>Cookies</i> Tempe Dan Daun Kelor	19
Table 9. Hasil Uji Hedonik Terhadap <i>Cookies</i>	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Daun Kelor	5
Gambar 2. Tempe.....	8
Gambar 3. Prosedur Pembuatan Tepung Daun Kelor.....	14
Gambar 4. Proses Pembuatan Tepung Tempe	15
Gambar 5. Diagram Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Tepung Tempe dan Tepung Daun Kelor.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Organoleptik (Uji Hedonik)	29
Lampiran 2. Hasil Uji Hedonik terhadap Warna <i>Cookies</i> Tempe dan Daun Kelor	30
Lampiran 3. Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa <i>Cookies</i> Tempe dan Daun Kelor.....	31
Lampiran 4. Hasil Uji Hedonik terhadap Tekstur <i>Cookies</i> Tempe dan Daun Kelor ...	32
Lampiran 5. Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma <i>Cookies</i> Tempe dan Daun Kelor ...	33
Lampiran 6. Hasil Analisis Data Statistik Uji Normalitas dan Uji Kruskal Wallis	34
Lampiran 7. Dokumentasi	40
Lampiran 8. Surat Izin Penelitian.....	43