

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Ruang Lingkup .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Masalah Gizi Obesitas .....	5
2.2. Nanas (Ananas Comosus L.Merr) .....	5
2.3. Cookies.....	7
2.4. Panelis.....	11
2.5. Uji Organoleptik.....	12
2.6. Serat.....	13
2.7. Uji Kadar Air.....	13
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
3.1. Jenis Penelitian .....	15
3.2. Tahap Penelitian .....	15

3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	16
3.4.	Alat dan Bahan .....	16
3.5.	Prosedur .....	18
3.6.	Rumus Serat Kasar .....	22
3.7.	Rumus Kadar Air.....	22
3.8.	Rancangan Penelitian .....	22
3.9.	Pengolahan dan Analisa Data.....	23
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>24</b>
4.1.	Hasil dan Pembahasan.....	24
<b>BAB V PENUTUP .....</b>		<b>32</b>
5.1.	Kesimpulan.....	32
5.2.	Saran .....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>33</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>37</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Taksonomi Buah Nanas .....	5
Tabel 2. Kandungan Gizi Buah Nanas .....	6
Tabel 3. Kandungan Zat Makanan Limbah Nanas (%).....	7
Tabel 4. Syarat Mutu Cookies menurut .....	8
Tabel 5. Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan.....	9
Tabel 6. Hasil Penelitian Pendahuluan.....	15
Tabel 7. Penggunaan Bahan pada Setiap Perlakuan dalam Satuan (g) .....	22
Tabel 8. Deskripsi Cookies Bonggol Nanas .....	25
Tabel 9. Hasil Analisa Tingkat Kesukaan Cookies Bonggol Nanas .....	26
Tabel 10. Analisis Uji Kadar Air .....	30
Tabel 11. Kadar Serat Kasar Pada Cookies Bonggol Nanas.....	31

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Nanas .....	6
Gambar 2. Bonggol Nanas .....	7
Gambar 3. Prosedur Pengolahan Bonggol Nanas .....	18
Gambar 4. Prosedur Pembuatan Cookies dengan Memanfaatkan Bonggol Nanas ..	19
Gambar 5. Penetapan Kadar Serat Kasar .....	20

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Pembuatan Cookies .....	37
Lampiran 2. Lembar Persetujuan Panelis.....	40
Lampiran 3. Formulir Uji Hedonik .....	41
Lampiran 4. Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Cookies .....	43
Lampiran 5. Hasil SPSS terhadap Rasa Cookies .....	44
Lampiran 6. Hasil Uji Hedonik terhadap Warna Cookies .....	45
Lampiran 7. Hasil SPSS terhadap Warna Cookies .....	46
Lampiran 8. Hasil Uji Hedonik terhadap Tekstur Cookies.....	47
Lampiran 9. Hasil SPSS terhadap Tekstur Cookies.....	48
Lampiran 10. Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma Cookies .....	49
Lampiran 11. Hasil SPSS terhadap Aroma Cookies.....	50
Lampiran 12. Analisis Kadar Air .....	51
Lampiran 13. Hasil Lab Kadar Serat Kasar .....	52
Lampiran 14. Pencarian Hasil Kadar Serat Kasar.....	53
Lampiran 15. Uji Organoleptik .....	57
Lampiran 16. Uji Kadar Air .....	60
Lampiran 17. Uji Kadar Serat .....	61
Lampiran 18. Surat Izin Penelitian.....	62