

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>11</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>12</b>
1.1 Latar belakang .....	12
1.2 Rumusan Masalah.....	14
1.3 Tujuan Penelitian .....	14
1.3.1 Tujuan Umum.....	14
1.3.2 Tujuan Khusus .....	14
1.4 Manfaat Penelitian .....	14
1.4.1. Manfaat Bagi Peneliti.....	14
1.4.2. Manfaat Bagi Institusi Poltekkes Riau .....	14
1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat .....	14
1.5 Ruang Lingkup .....	15
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>16</b>
2.1 Cookies .....	16
2.1.1 Definisi Cookies.....	16
2.1.2 Bahan Pembuatan Cookies .....	17
2.1.3 Proses Pembuatan Cookies .....	20
2.2 Buah Bit .....	21
2.2.1 Pengertian buah bit.....	21
2.2.2 Manfaat Buah bit.....	23
2.3 Zat Besi (Fe).....	24
2.4 Uji Organoleptik .....	25
2.5 Panelis .....	25

<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	27
3.1.1 Penelitian Pendahuluan.....	27
3.1.2 Penelitian Lanjutan.....	27
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	27
3.3 Alat dan Bahan .....	28
3.3.1 Alat .....	28
3.3.2 Bahan.....	28
3.4 Prosedur Penelitian .....	28
3.4.1 Prosedur pembuatan cookies puree bit .....	28
3.5 Rancangan Penelitian.....	29
3.6 Pengolahan dan analisa data.....	30
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
4.1 Hasil dan Pembahasan .....	31
4.1.1 Deskripsi Produk.....	31
4.2 Uji Organoleptik .....	31
4.2.1 Hasil Uji One Way Anova <i>Cookies Puree Bit</i> .....	32
4.2.2 Tingkat Kesukaan Rasa .....	33
4.2.3 Tingkat Kesukaan Warna .....	34
4.2.4 Tingkat Kesukaan Aroma.....	36
4.2.5Tingkat Kesukaan Tekstur.....	37
4.3 Kadar Zat Besi.....	38
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>40</b>
5.1 Kesimpulan .....	40
5.2 Saran .....	40
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>41</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>43</b>