

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
SURAT PERNYATAAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Institusi	4
1.4.2 Bagi Mahasiswa	4
1.4.3 Bagi Masyarakat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Modifikasi Tepung Umbian-Umbian dan Kacang-kacangan	5
2.1.1 Umbi-Umbian	6
2.1.2 Kacang-kacangan	6
2.2 <i>Cookies</i> Modifikasi.....	7
2.3 <i>Cookies</i>	8
2.4 Zat Gizi	11
BAB III KERANGKA KONSEP	15

BAB IV METODE PENELITIAN	16
4.1 Jenis dan Desain Penelitian	16
4.2 Waktu Penelitian.....	16
4.3 Metode Pengumpulan Data	16
4.4 Pengolahan Data dan Analisis Data.....	16
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	18
5.1 Analisis Kadar Air <i>Cookies</i> Modifikasi.....	18
5.2 Analisis Kadar Abu <i>Cookies</i> Modifikasi	23
5.3 Analisis Kadar Protein <i>Cookies</i> Modifikasi	27
5.4 Analisis Kadar Lemak <i>Cookies</i> Modifikasi.....	31
5.5 Analisis Kadar Karbohidrat <i>Cookies</i> Modifikasi.....	35
BAB VI PENUTUP	40
6.1 Kesimpulan	40
6.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	15

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Standar Mutu <i>Cookies</i> (SNI 01-2973-1992)	8
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Terigu dalam 100 gram	9
Tabel 5.3 Hasil Penelitian Kadar Air <i>Cookies</i> Modifikasi Formulasi Terbaik	18
Tabel 5.4 Hasil Penelitian Kadar Abu <i>Cookies</i> Modifikasi Formulasi Terbaik	24
Tabel 5.5 Hasil Penelitian Kadar Protein <i>Cookies</i> Modifikasi Formulasi Terbaik	27
Tabel 5.6 Hasil Penelitian Kadar Lemak <i>Cookies</i> Modifikasi Formulasi Terbaik	32
Tabel 5.7 Hasil Penelitian Kadar KH <i>Cookies</i> Modifikasi Formulasi Terbaik	36