

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.3.1 Tujuan Umum	2
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Bagi Penulis	3
1.4.2 Bagi Jurusan Gizi	3
1.4.3 Bagi Masyarakat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Cookies.....	4
2.2 Ikan Lele.....	7
2.3 Tepung Ikan Lele	8
2.4 Ikan Gabus.....	10
2.5 Tepung Ikan Gabus	11
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	14
3.1 Jenis Penelitian	14
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.3 Metode Pengumpulan Data	14
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
4.1 Karakteristik <i>Cookies</i>	15

4.2 Karakteristik Sensorik Cookies	15
4.3 Analisis Gizi pada Cookies	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	23
5.1 Kesimpulan.....	23
5.2 Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA	24

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Standar Mutu Cookies Menurut SNI 01-2973-1992.....	4
Tabel 2. 2 Komposisi Zat Gizi per 100 gram.....	8
Tabel 2. 3 Komposisi Gizi Tepung Ikan per 100 gram Bahan.....	10
Tabel 2. 4 Kandungan Zat Gizi Ikan Gabus.....	11
Tabel 2. 5 Standar Mutu Tepung Ikan.....	12
Tabel 4.1 Nilai Rata-rata Uji Hedonik terhadap Rasa <i>Cookies</i>	15
Tabel 4.2 Nilai Rata-rata Uji Hedonik terhadap Tekstur <i>Cookies</i>	17
Tabel 4.3 Nilai Rata-rata Uji Hedonik terhadap Aroma <i>Cookies</i>	19
Tabel 4.4 Nilai Rata-rata Uji Hedonik terhadap Warna <i>Cookies</i>	20
Tabel 4.5 Kadar Protein pada <i>Cookies</i>	22