

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LatarBelakangPenelitian.....	1
B. RumusanMasalahPenelitian.....	3
C. TujuanPenelitian.....	3
D. ManfaatPenelitian.....	4
E. StukturOrganisasiSkripsi.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
A. Cookies.....	6
B. BahanPembuatan Cookies.....	16
C. TepungKetanHitam.....	18
D. KonsepInovasiProduk.....	22
E. MetodePengujianOrganoleptik.....	24
F. Resep Baku.....	29
G. PenelitianTerdahulu.....	29
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. DesainPenelitian.....	31
B. Partisipan.....	32
C. InstrumenPenelitian.....	32
D. ProsedurPenelitian.....	33
E. Analisis Data.....	37
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	40
A. HasilPengembanganProduk.....	40
B. HasilUji Tingkat Kesukaan.....	43
C. HasilUjiMutu <i>Cookies</i>	54

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI.....	56
A. Simpulan.....	56
B. Implikasi dan Rekomendasi.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Tabel Peralatan Membuat <i>Cookies</i>	10
Tabel 2.2.	Tabel Syarat Mutu <i>Cookies</i>	14
Tabel 2.3.	Tabel Kesalahan dalam Pembuatan <i>Cookies</i>	15
Tabel 2.4.	Tabel Kandungan Gizi Ketan Hitam.....	19
Tabel 2.5.	Tabel Skala Hedonik.....	26
Tabel 2.7.	Tabel Skala Mutu Hedonik	27
Tabel 2.8.	Tabel Penelitian Terdahulu	29
Tabel 3.1.	Tabel Partisipan Penelitian.....	32
Tabel 3.2.	Tabel Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Cookies</i>	33
Tabel 3.3.	Tabel Peralatan Membuat <i>Cookies</i>	35
Tabel 3.4.	Tabel Interval Presentase dan Kriteria Kesukaan	39
Tabel 4.1.	Tabel Hasil Analisis 10 Resep <i>Cookies</i>	40
Tabel 4.2.	Tabel Hasil Uji Coba Produk <i>Cookies</i>	41
Tabel 4.3.	Tabel Hasil Resep Baku <i>Cookies</i>	42
Tabel 4.4.	Tabel Kandungan Gizi <i>Cookies</i>	43
Tabel 4.4.	Tabel Kategori Daya Terima.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Gambar Timbangan Digital.....	10
Gambar 2.2. Gambar Sendok.....	10
Gambar 2.3. Gambar <i>Mixer</i>	10
Gambar 2.4. Gambar Mangkuk Adonan	10
Gambar 2.5. Gambar Spatula	11
Gambar 2.6. Gambar <i>Rolling Pin</i>	11
Gambar 2.7. Gambar Loyang.....	11
Gambar 2.8. Gambar Oven Listrik.....	11
Gambar 2.9. Gambar Toples	11
Gambar 2.10. Gambar Ketan Hitam	19
Gambar 2.11. Gambar Tepung Ketan Hitam	20
Gambar 2.12. Contoh Merk Dagang Tepung Ketan Hitam di Pasaran	21G
Gambar 3.1. Gambar Tepung Ketan Hitam	33
Gambar 3.2. Gambar Gula Halus	33
Gambar 3.3. Gambar Kuning Telur	33
Gambar 3.4. Gambar Margarin	34
Gambar 3.5. Gambar Susu Bubuk	34
Gambar 3.6. Gambar Coklat Putih.....	34
Gambar 3.7. Gambar Timbangan Digital.....	34
Gambar 3.8. Gambar Sendok.....	35
Gambar 3.9. Gambar <i>Mixer</i>	35
Gambar 3.10. Gambar Mangkuk Adonan	35
Gambar 3.11. Gambar Spatula	35
Gambar 3.12. Gambar <i>Rolling Pin</i>	35
Gambar 3.13. Gambar Loyang.....	35
Gambar 3.14. Gambar Oven Listrik.....	36
Gambar 3.15. Gambar Toples	36
Gambar 4.1. Gambar Hasil Uji Coba ke 1	41
Gambar 4.2. Gambar Hasil Uji Coba ke 2	41
Gambar 4.3. Gambar Hasil Uji Coba ke 3	41

Gambar 4.4. <i>Charts</i> Hasil Uji Sensori Bentuk.....	43
Gambar 4.5. <i>Charts</i> Hasil Uji Sensori Warna.....	43
Gambar 4.6. <i>Charts</i> Hasil Uji Sensori Aroma	44
Gambar 4.7. <i>Charts</i> Hasil Uji Sensori Rasa.....	45
Gambar 4.8. <i>Charts</i> Hasil Uji Sensori Tekstur	45
Gambar 4.9. <i>Charts</i> Hasil Uji Sensori Kerenyahan	46
Gambar 4.10. <i>Charts</i> Hasil Uji Penampilan Keseluruhan	47
Gambar 4.11. <i>Charts</i> Hasil Uji Hedonik Bentuk	48
Gambar 4.12. <i>Charts</i> Hasil Uji Hedonik Warna	49
Gambar 4.13. <i>Charts</i> Hasil Uji Hedonik Aroma.....	49
Gambar 4.14. <i>Charts</i> Hasil Uji Hedonik Rasa.....	50
Gambar 4.15. <i>Charts</i> Hasil Uji Hedonik Tekstur	51
Gambar 4.17. <i>Charts</i> Hasil Uji Hedonik Kerenyahan	51
Gambar 4.18. <i>Charts</i> Hasil Uji Hedonik Penampilan Keseluruhan.....	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. SK Pembimbing.....	59
Lampiran 2. Instrumen Penelitian	61
Lampiran 3. Hasil Analisis Resep	64
Lampiran 4 Hasil Analisis Nilai Gizi	65
Lampiran 5. Dokumentasi Pembuatan Produk.....	66
Lampiran 6. Dokumentasi Uji Penerimaan	68
Lampiran 7. Hasil Analisis Data	70
Lampiran 8. Hasil Analisis Lab	73
Lampiran 9. Biodata Penulis	75