

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|--|---------|
| 1. Ikan Layang | 6 |
| 2. Bahan Yang Digunakan Analisis Kima | 33 |
| 3. Alat Yang Digunakan Analisis Zat Kimia | 34 |
| 4. Diagram Aliran Pembuatan Tepung Ikan Layang | 34 |
| 5. Skema Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Berbasis Tepung Ikan Layang | 35 |
| 6. Tepung Ikan Layang | 42 |
| 7. <i>Cookies</i> Tepung Ikan Layang | 43 |
| 8. Formula Terbaik <i>Cookies</i> Tepung Ikan Layang | 59 |