

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRA .....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Pematasan Masalah .....	4
D. Rumusan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian .....	5
F. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>6</b>
A. Deskripsi Teori .....	6
1. Ikan Layang ( <i>Decapterus macarellus</i> ).....	6
2. <i>Cookies</i> .....	13
3. Analisis Zat Gizi .....	20
B. Penelitian Yang Relevan .....	26
C. Kerangka Berfikir.....	29
D. Pertanyaan Penelitian .....	31
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>32</b>
A. Lokasi dan Waktu .....	32
B. Subjek Penelitian .....	32
C. Bahan dan Alat .....	32
D. Desain Penelitian .....	34
E. Teknik Pengumpulan Data .....	36
F. Teknik Analisis Data .....	36
G. Definisi Operasional .....	39

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>42</b>
A. Hasil Penelitian.....	42
1. Pembuatan <i>Cookies</i> Tepung Ikan Layang .....	42
2. Tingkat Kesukaan Siswa terhadap <i>Cookies</i> Tepung Ikan Layang .....	43
a. Warna .....	44
b. Aroma .....	46
c. Rasa .....	48
d. Tekstur .....	50
e. Uji Penjenjangan (uji pengurutan atau rangking) .....	56
f. Formula <i>Cookies</i> Terbaik .....	58
3. Analisis Zat Gizi <i>Cookies</i> Tepung Ikan Layang .....	59
4. Pembahasan Hasil Penelitian .....	60
a. Warna .....	60
b. Aroma .....	62
c. Rasa .....	63
d. Tekstur .....	64
a. Kadar Prorein .....	65
b. Kadar Karbohidrat .....	66
c. Kadar Lemak .....	67
d. Kadar Air .....	69
e. Kadar Abu .....	69
 <b>BAB V HASIL KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	 <b>71</b>
A. Kesimpulan.....	71
B. Saran .....	71
 <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	 <b>72</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>76</b>

