

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Perumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Deskripsi Teori	9
2.1.1. Alpukat	9
2.1.2. Biji Alpukat	10
2.1.3. Tepung Biji Alpukat.....	11
2.1.4. Tepung Terigu	13
2.1.5. <i>Cookies</i>	14
2.1.6. Bahan Baku Pembuatan <i>Cookies</i>	15
2.1.7. Analisis Zat Gizi.....	17
2.1.8. Antioksidan	22
2.1.9. Pengolahan	27
2.1.10. Penilaian Organoleptik.....	28
2.2 Penelitian Yang Relevan	31
2.3 Kerangka Berfikir.....	35
2.4 Pertanyaan Penelitian	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	38
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	38
3.2 Subjek Penelitian	38
3.3 Alat dan Bahan	39
3.3.1 Alat.....	39
3.3.2 Bahan	40
3.3.3 Diagram Alir Penelitian.....	40
3.4 Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data	46
3.5 Teknik Analisis Data	47

BAB IV HASIL PENELITIAN.....	57
4.1. Hasil penelitian.....	57
4.1.1. Tahap pembuatan <i>cookies</i>	57
4.1.2. Tingkat kesukaan panelis	60
4.1.3. Kandungan gizi <i>cookies</i> substitusi tepung biji alpukat	69
4.1.4. Aktivitas antioksidan.....	70
4.2. Pembahasan hasil penelitian	74
4.2.1. Kandungan gizi tepung biji alpukat	74
4.2.2. Tingkat kesukaan <i>cookies</i>	77
4.2.3. Kandungan gizi <i>cookies</i>	82
4.2.4. Aktivitas antioksidan <i>cookies</i>	87
4.3. Aplikasi hasil penelitian.....	89
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	90
5.1. Simpulan	90
5.2. Implikasi	91
5.3. Saran	91
DAFTAR PUSTAKA.....	92
LAMPIRAN.....	99

