

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Tempe.....	13
Gambar 2.2 Bayam Hijau.....	17
Gambar 2.3 Kacang Mete.....	19
Gambar 2.4 <i>Cookies</i> .....	20
Gambar 2.5 Tepung Terigu.....	21
Gambar 2.6 Gula Halus.....	22
Gambar 2.7 Telur.....	22
Gambar 2.8 Margarin.....	23
Gambar 2.9 Susu Bubuk.....	23
Gambar 2.10 Vanili.....	24
Gambar 2.11 Kerangka Berpikir.....	27
Gambar 3.1 Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	33
Gambar 3.2 Diagram Alur Pembuatan Tepung Tempe.....	35
Gambar 3.3 Diagram Alur Pembuatan Tepung Bayam.....	36
Gambar 3.4 Diagram Alur Pembuatan <i>Cookies</i> .....	37
Gambar 4.1 <i>Cookies</i> Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Bayam.....	50