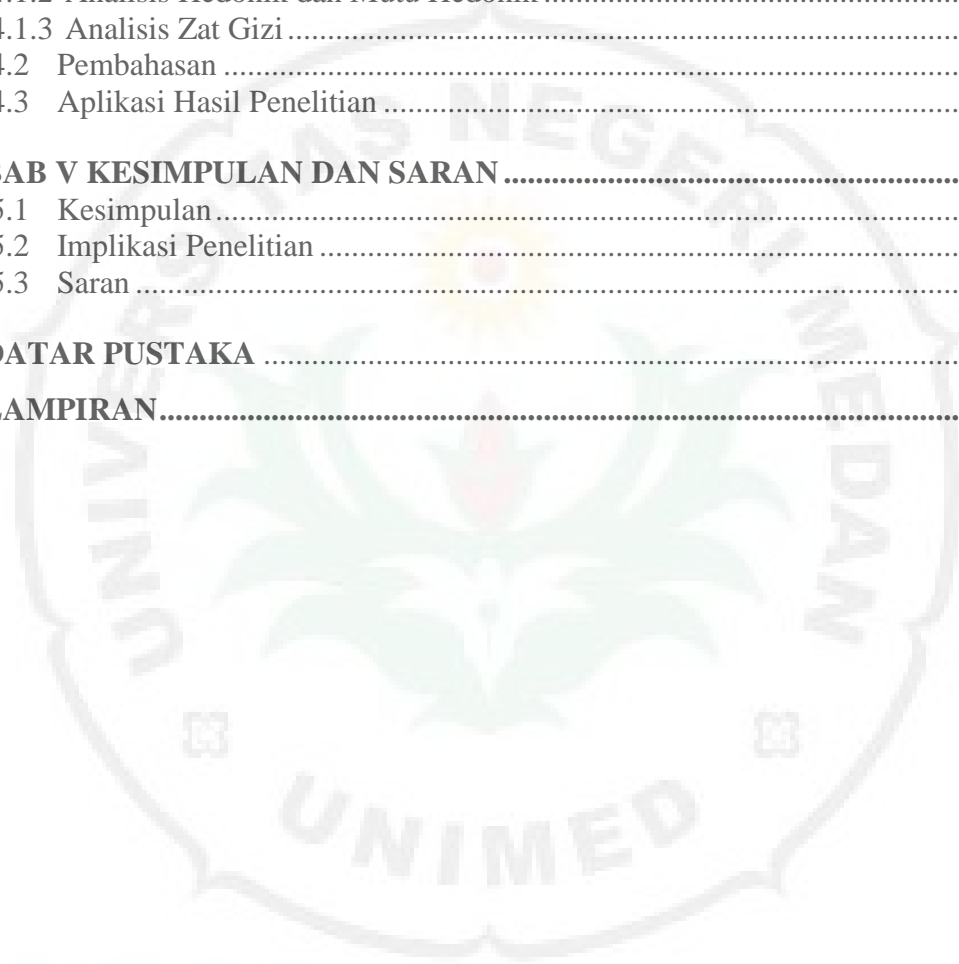


DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
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.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kajian Teoritis	7
2.1.1 <i>Cookies</i> sebagai Sumber Serat bagi Pralansia dan Lansia.....	10
2.1.2 Bahan Substitusi Ubi Jalar Putih	12
2.1.3 Bahan Substitusi Kacang Hijau	15
2.1.4 Bahan Substitusi Wortel.....	18
2.1.5 Serat	20
2.1.6 Uji Organoleptik	23
2.1.7 Analisis Zat Gizi <i>cookies</i>	26
2.3 Penelitian Relevan	29
2.4 Kerangka Berfikir	30
2.5 Pertanyaan Penelitian.....	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	33
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	33
3.3 Diagram Alir Penelitian.....	35
3.4 Teknik dan Prosedur pengumpulan Data.....	43
3.5 Teknik Analisis Data	46

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	56
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian.....	56
4.1.1 Proses Pembuatan Cookies	56
4.1.2 Analisis Hedonik dan Mutu Hedonik	65
4.1.3 Analisis Zat Gizi	78
4.2 Pembahasan	84
4.3 Aplikasi Hasil Penelitian	92
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	94
5.1 Kesimpulan	95
5.2 Implikasi Penelitian	95
5.3 Saran	95
DATAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN.....	104



THE
Character Building
 UNIVERSITY