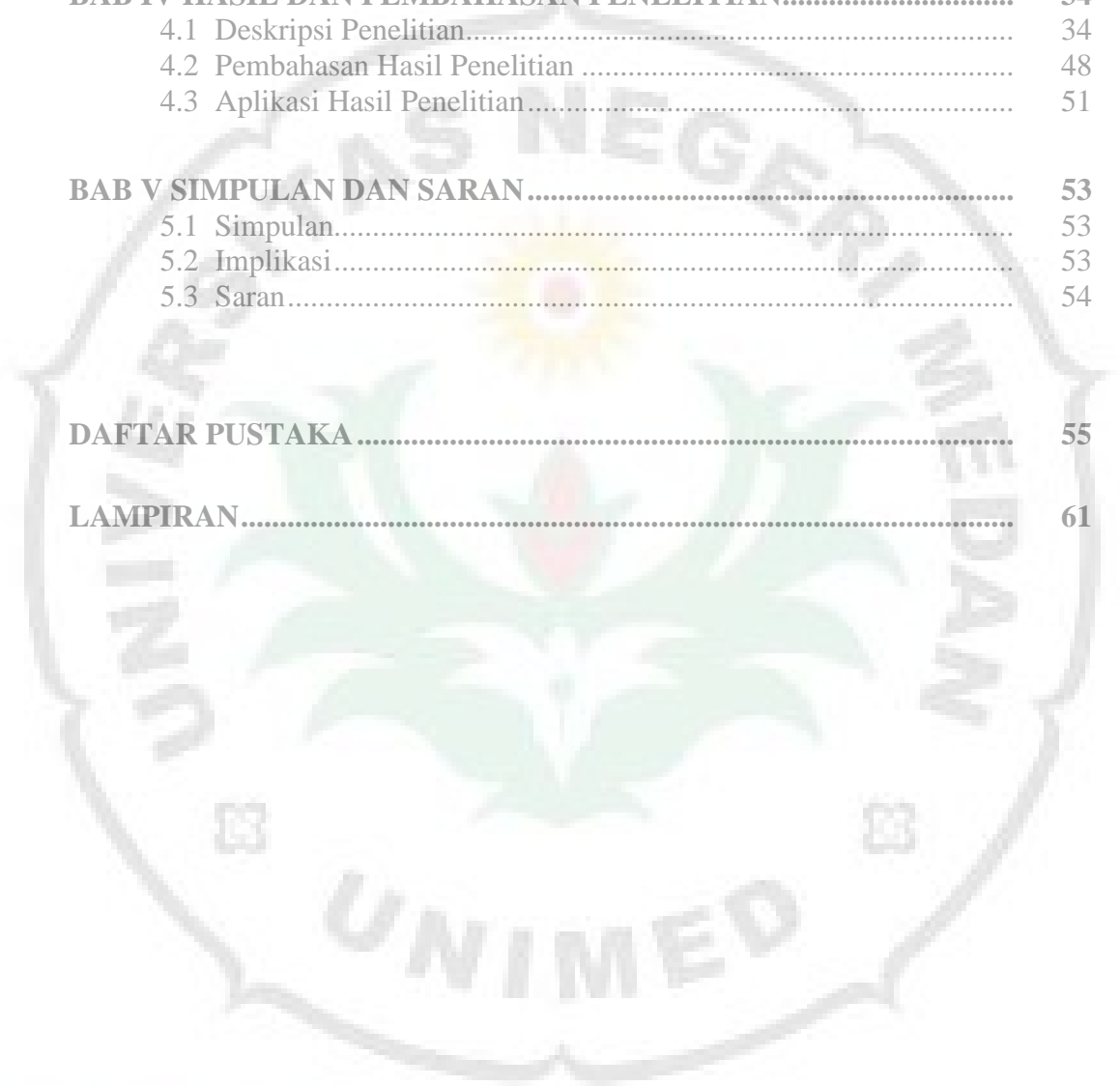


DAFTAR ISI

	Halaman
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	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kajian Teori.....	6
2.1.1 Sorgum (<i>Sorghum bicholor,L</i>)	6
2.1.2 Cookies	10
2.1.3 Kandungan Gizi.....	14
2.1.4 Aktivitas Antioksidan.....	15
2.1.5 Daya Terima Cookies	16
2.2 Penelitian yang Relavan	18
2.3 Kerangka Berfikir.....	20
2.4 Pertanyaan Penelitian	21
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	22
3.3 Diagram Alir Penelitian	23
3.3.1 Pembuatan Tepung Sorgum	24
3.3.2 Pembuatan Cookies Tepung Sorgum	25
3.4 Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data	27
3.5 Teknik Analisis Data	28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN.....	34
4.1 Deskripsi Penelitian.....	34
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	48
4.3 Aplikasi Hasil Penelitian.....	51
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	53
5.1 Simpulan.....	53
5.2 Implikasi.....	53
5.3 Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	61



THE
Character Building
 UNIVERSITY