

DAFTAR ISI

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.....	5
1.4. Rumusan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian	5
1.6. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Kajian Teoritis	7
2.1.1. Daya Terima.....	7
2.1.2. Uji Organoleptik	8
2.1.3. Panelis	10
2.1.4. Kandungan Gizi	12
2.1.5. Tempe.....	13
2.1.6. Tepung Tempe	15
2.1.7. Bayam	17
2.1.8. Tepung Bayam	18
2.1.9. Kacang Mete	19
2.1.10. <i>Cookies</i>	20
2.1.11. Bahan Pembuat <i>Cookies</i>	21
2.1.12. Ciri-ciri <i>Cookies</i>	24
2.1.13. Remaja Putri.....	25
2.2. Kerangka Berpikir	26

2.3.	Penelitian Yang Relevan.....	28
2.4.	Pertanyaan Penelitian	29
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
3.2	Subjek Penelitian	30
3.3	Alat dan Bahan.....	30
3.4	Diagram Alir Penelitian.....	33
3.5	Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data.....	38
3.6	Teknik Analisis Data	38
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1	Hasil Penelitian	47
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian	60
4.3	Aplikasi Hasil Penelitian	67
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	68
5.1	Simpulan.....	68
5.2	Implikasi.....	69
5.3	Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA		70
LAMPIRAN.....		76

