

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| Halaman Persetujuan | ii |
| Halaman Pengesahan | iii |
| Kata Pengantar | iv |
| Surat Pernyataan Keaslian Karya Tulis | vi |
| Daftar Isi | vii |
| Daftar Tabel | ix |
| Daftar Gambar | x |
| Daftar Grafik | xi |
| Abstract | xii |
| Abstraksi | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang Masalah | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 4 |
| C. Tujuan dan Manfaat Penelitian | 4 |
| BAB II LANDASAN TEORI | |
| A. <i>Frozen Cookies</i> | 6 |
| B. Tepung Terigu | 6 |
| C. Garam | 14 |
| D. Gula | 16 |
| E. <i>Margarine</i> | 20 |
| F. Telur | 21 |
| G. Talas | 22 |
| H. Tepung Talas | 26 |
| BAB III PEMBAHASAN | |
| A. Alat dan Bahan | 27 |
| B. Desain Eksperimen | 28 |
| C. Pelaksanaan dan Pengamatan | 29 |
| D. Uji Hedonik | 37 |

| | | |
|----------|------------------|----|
| BAB IV | PENUTUP | |
| A. | Kesimpulan | 46 |
| B. | Saran | 46 |
| DAFTAR | PUSTAKA | 47 |
| LAMPIRAN | | 48 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 3.1 Peralatan pembuatan <i>frozen cookies</i> | 26 |
| Tabel 3.2 Bahan pembuatan <i>cookies</i> | 26 |
| Tabel 3.3 Desain eksperimen | 27 |
| Tabel 3.4 Proporsi bahan <i>frozen cookies</i> penelitian pra eksperimen | 29 |
| Tabel 3.5 Proporsi bahan <i>frozen cookies</i> penelitian eksperimen | 30 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 3.1 Eksperimen | 32 |
| Gambar 3.2 Seleksi bahan <i>frozen cookies</i> | 32 |
| Gambar 3.3 Pencampuran bahan | 33 |
| Gambar 3.4 Pencetakan adonan | 34 |
| Gambar 3.5 Hasil oven pertama <i>frozen cookies</i> | 35 |
| Gambar 3.6 Uji panelis | 39 |
| Gambar 3.7 Uji panelis | 40 |
| Gambar 3.8 Uji panelis | 40 |

DAFTAR GRAFIK

| | |
|---|----|
| Grafik 3.1 Uji hedonik pra eksperimen | 36 |
| Grafik 3.2 Warna | 41 |
| Grafik 3.3 Aroma | 41 |
| Grafik 3.4 Tekstur | 42 |
| Grafik 3.5 Rasa | 43 |
| Grafik 3.6 Kesukaan | 43 |
| Grafik 3.7 Uji hedonik eksperimen | 44 |