

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
SURAT PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Tepung Tempe	5

1. Tinjauan umum tepung tempe	5
B. <i>Cookies</i>	8
1. Tinjauan umum <i>cookies</i>	8
2. Bahan pembuatan <i>cookies</i>	11

BAB III PEMBAHASAN

A. Alat dan bahan.....	18
B. Desain eksperimen	18
C. Pelaksanaan Pengamatan dan Pembahasan	20

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	34
B. Saran	34
Daftar pustaka.....	35
Lampiran	38

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tempe dalam 100 gram	6
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Tepung Tempe.....	7
Tabel 2.3 Syarat Mutu <i>Cookies</i>	9
Tabel 3.1 Bahan Penelitian	18
Tabel 3.2 Alat Penelitian.....	20
Tabel 3.3 Desain Eksperimen	21
Tabel 3.4 Resep Standar <i>Chochips Cookies</i>	23
Tabel 3.5 <i>Cookies</i> Tempe	24
Tabel 3.6 Bahan <i>Cookies</i> Dengan Penambahan Tepung Tempe.....	25

DAFTAR GAMBAR

Grafik 3.1 Mean Hasil Organoleptik	27
Grafik 3.2 Nilai Rata-Rata Terhadap Warna <i>Cookies</i> Tempe	28
Grafik 3.3 Nilai Rata-Rata Terhadap Aroma <i>Cookies</i> Tempe.....	29
Grafik 3.4 Nilai Rata-Rata Terhadap Rasa <i>Cookies</i> Tempe	30
Grafik 3.5 Nilai Rata-Rata Terhadap Tekstur <i>Cookies</i> Tempe	31
Grafik 3.6 Nilai Rata-Rata Terhadap Kerenyahan <i>Cookies</i> Tempe	32
Grafik 3.7 Nilai Rata-Rata Terhadap Tingkat Kesukaan <i>Cookies</i> Tempe.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I. PROSES PEMBUATAN <i>COOKIES</i> TEMPE	38
LAMPIRAN II. FOTO UJI ORGANOLEPTIK	40
LAMPIRAN III. FORM LEMBAR UJI ORGANOLEPTIK	41
LAMPIRAN IV. DATA MENTAH TABULASI UJI ORGANOLEPTIK.....	43