

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	I
LEMBAR PERSETUJUAN.....	II
LEMBAR PENGESAHAN.....	III
KATA PENGANTAR.....	IV
PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN. KESALAHAN! BOOKMARK TIDAK DIDEFINISIKAN.	
PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN.....	VI
DAFTAR ISI.....	VIII
DAFTAR GAMBAR.....	X
DAFTAR TABEL.....	XI
ABSTRAK.....	XII
<i>ABSTRACT</i>	XIII
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan manfaat penulisan.....	3
BAB II.....	5
LANDASAN TEORI.....	5

A. Definisi Kulit Pisang.....	5
B. Jenis-Jenis Pisang.....	7
C. Pengertian Tepung Terigu.....	13
D. <i>Brownies</i>	19
E. Gula.....	22
F. Coklat.....	23
 BAB III.....	 25
 PEMBAHASAN.....	 25
A. Alat dan bahan.....	25
B. Desain Eksperimen.....	27
C. Pelaksanaan dan pengamatan.....	29
 BAB IV.....	 40
 PENUTUP.....	 40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	40

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 PISANG KEPOK.....	8
GAMBAR 2.2 PISANG AMBON.....	9
GAMBAR 2.3 PISANG MAS.....	10
GAMBAR 2.4 PISANG SUSU.....	11
GAMBAR 2.5 PISANG KHLUTUK.....	12
GAMBAR 2.6 PISANG TANDUK.....	13
GAMBAR 2.7 TEPUNG PROTEIN TINGGI.....	15
GAMBAR 2.8 TEPUNG PROTEIN SEDANG.....	15
GAMBAR 2.9 TEPUNG PROTEIN RENDAH.....	16
GAMBAR 2.10 BIJI GANDUM.....	17
GAMBAR 2.11 TEPUNG TERIGU PUTIH.....	18
GAMBAR 2.12 TEPUNG WHOLE WHEAT.....	18

DAFTAR TABEL

TABEL 2. 1 KANDUNGAN SENYAWA DALAM KULIT PISANG.....	7
TABEL 2.2 KOMPOSISI DALAM TEPUNG TERIGU.....	19
TABEL 2.3 KANDUNGAN GIZI TELUR.....	21
TABEL 2.4 KANDUNGAN GULA PASIR.....	22
TABEL 2.5 KANDUNGAN DALAM COKLAT.....	23