

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat Penelitian.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Penelitian Sejenis Terdahulu	3
2.2 Landasan Teori dan Konseptual	3
2.2.1 Daun Kelor (<i>Moringa oleifera</i>).....	3
2.2.2 Cookies sebagai Produk <i>Bakery</i>	4
2.2.3 Sifat Organoleptik	4
2.2.4 Substitusi Bahan pada Produk Makanan.....	4
BAB III RANCANGAN PENELITIAN.....	5
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	5
3.2 Metode Penelitian	5
3.2.1 Jenis dan Sumber Data	6
3.2.2 Teknik Pengumpulan Data.....	6
3.2.3 Teknik Penentuan Informan.....	6
3.2.4 Teknik Penyajian Data	7
3.3 Alat dan Bahan	7
3.4 Langkah Pembuatan Cookies.....	7
BAB IV PEMBAHASAN	8
4.1 Hasil Penelitian	8
4.1.1 Hasil Kuesioner Tentang Tekstur	8
4.1.2 Hasil Kuesioner Tentang Rasa.....	9
4.1.3 Hasil Kuesioner Tentang Warna	10
4.2 Pembahasan	10
4.2.1 Tekstur	10
4.2.2 Rasa	11
4.2.3 Warna	11
BAB V PENUTUP	12
5.1 Kesimpulan	12
5.2 Saran	12
DAFTAR PUSTAKA.....	13
LAMPIRAN	15

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Tabel Uji Organoleptik	6
Tabel 4.1	Data Kuesioner Tekstur	8
Tabel 4.2	Data Kuesioner Rasa	9
Tabel 4.3	Data Kuesioner Warna	10

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Daun Kelor	3
-------------------	------------------	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Tabel Hasil Kuesioner	15
Lampiran 2	Foto Panelis Kuesioner	16
Lampiran 3	Hasil Kuesioner	17
Lampiran 4	Hasil dari Tiga Macam Penambahan.....	18
Lampiran 5	Kartu Bimbingan Tugas Akhir	19