

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	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.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Cookies	4
2.1.1 Bahan – Bahan.....	5
2.1.2 Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	7
2.1.3 Proses Pengovenan	9
2.2 Gluten Free	9
2.3 Singkong	10
2.4 Uji Organoleptik	12
BAB III RANCANGAN PENELITIAN	15
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
3.2 Metode Penelitian	15
3.3 Alat dan Bahan	15
3.4 Langkah Pembuatan <i>Cookies</i>	16
3.5 Uji Hedonik	17
BAB IV PEMBAHASAN	18
4.1 Tekstur	18
4.2 Warna.....	19
4.3 Aroma	21
4.4 Rasa	22
BAB V PENUTUP	23
5.1 Kesimpulan.....	23
5.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat Mutu <i>Cookies</i>	4
Tabel 4.1 Hasil Uji Tekstur Anova <i>Two-Factor without Replication</i>	18
Tabel 4.2 Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Tekstur <i>Cookies Gluten Free</i>	18
Tabel 4.3 Hasil Uji Warna Anova <i>Two-Factor without Replication</i>	19
Tabel 4.4 Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Warna <i>Cookies Gluten Free</i>	19
Tabel 4.5 Hasil Uji Aroma Anova <i>Two-Factor without Replication</i>	21
Tabel 4.6 Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Aroma <i>Cookies Gluten Free</i>	21
Tabel 4.7 Hasil Uji Rasa Anova <i>Two-Factor without Replication</i>	22
Tabel 4.8 Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Rasa <i>Cookies Gluten Free</i>	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Hasil Adonan	17
Gambar 3.2 Proses Pengovenan.....	17

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Kuisisioner.....	26
Lampiran 2 Foto bersama Panelis.....	29
Lampiran 3 Kartu Bimbingan Tugas Akhir.....	30