

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena dengan atas kasih dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “KAJIAN KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA *COOKIES* BERBASIS TEPUNG NON-GLUTEN” sebagai persyaratan terakhir bagi mahasiswa yang wajib ditempuh sesuai dengan kurikulum Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada pihak-pihak yang berperan dalam membimbing dan mendukung penulis selama penyusunan skripsi yaitu kepada:

1. Bapak Eric Jobiliong, Ph.D., selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pelita Harapan.
2. Ibu Dr. Nuri Arum Anugrahati, selaku Wakil Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pelita Harapan.
3. Bapak Laurence, M.T., selaku Direktur Administrasi dan Kemahasiswaan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pelita Harapan.
4. Bapak Ir. W. Donald R. Pokatong, M.Sc., Ph.D., selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pelita Harapan.
5. Ibu Lucia C. Soedirga, M.Sc., selaku dosen pembimbing skripsi yang senantiasa memberikan masukan, bimbingan, arahan dan mendukung penulis mulai dari awal penyusunan proposal hingga penyelesaian skripsi.
6. Ibu Dr. Nuri Arum Anugrahati dan Yuniwaty Halim, M. Sc., selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan kepada Penulis.
7. Ibu Titri Siratantri Mastuti, M.Si., MP., selaku Pembimbing Akademik yang senantiasa mendampingi dari awal perkuliahan hingga penulisan skripsi.

8. Orangtua Artoyo Kalim dan Junita beserta kedua kakak penulis Sinfano Limaldi dan Stefan Rashan yang memberikan dukungan, doa, perhatian dan semangat kepada Penulis selama penyusunan skripsi.
9. Ancella Thalassa, Angeline Bernika, Cindy Puspitasari, Cynthia Paulina, Hanna Victoria Jayawanto dan Natasya Liu yang telah menemani masa perkuliahan hingga selesai, berjuang bersama dalam penyusunan skripsi, menghibur dikala Penulis membutuhkan hiburan, bertukar pikiran, serta memberikan dukungan dan saran.
10. Thai Family Gabriella Ying Huang, Michelle Febriani, Michelle Kapiloka dan Stephanie Leunggie yang selalu mendukung dan memberikan hiburan selama penyusunan skripsi.
11. Teman-teman satu bimbingan Alvin Jonathan, Emmanuel Patricia, France Lauren, Jason Suryanto, Joel Julian yang berjuang bersama dalam menyusun skripsi, saling memberikan bantuan dan semangat.
12. Seluruh teman-teman Teknologi Pangan 2018 kelas A yang telah bersama-sama melewati suka duka perkuliahan di Jurusan Teknologi Pangan.
13. Pihak-pihak lain yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama penyusunan skripsi.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna dan masih terdapat kekurangan dikarenakan keterbatasan kemampuan, pengetahuan, dan pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka terhadap kritik dan saran dari pembaca agar dapat menjadi evaluasi untuk kedepannya. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Terima kasih.

Tangerang, 17 Januari 2022

(Jessica Limiar)

# DAFTAR ISI

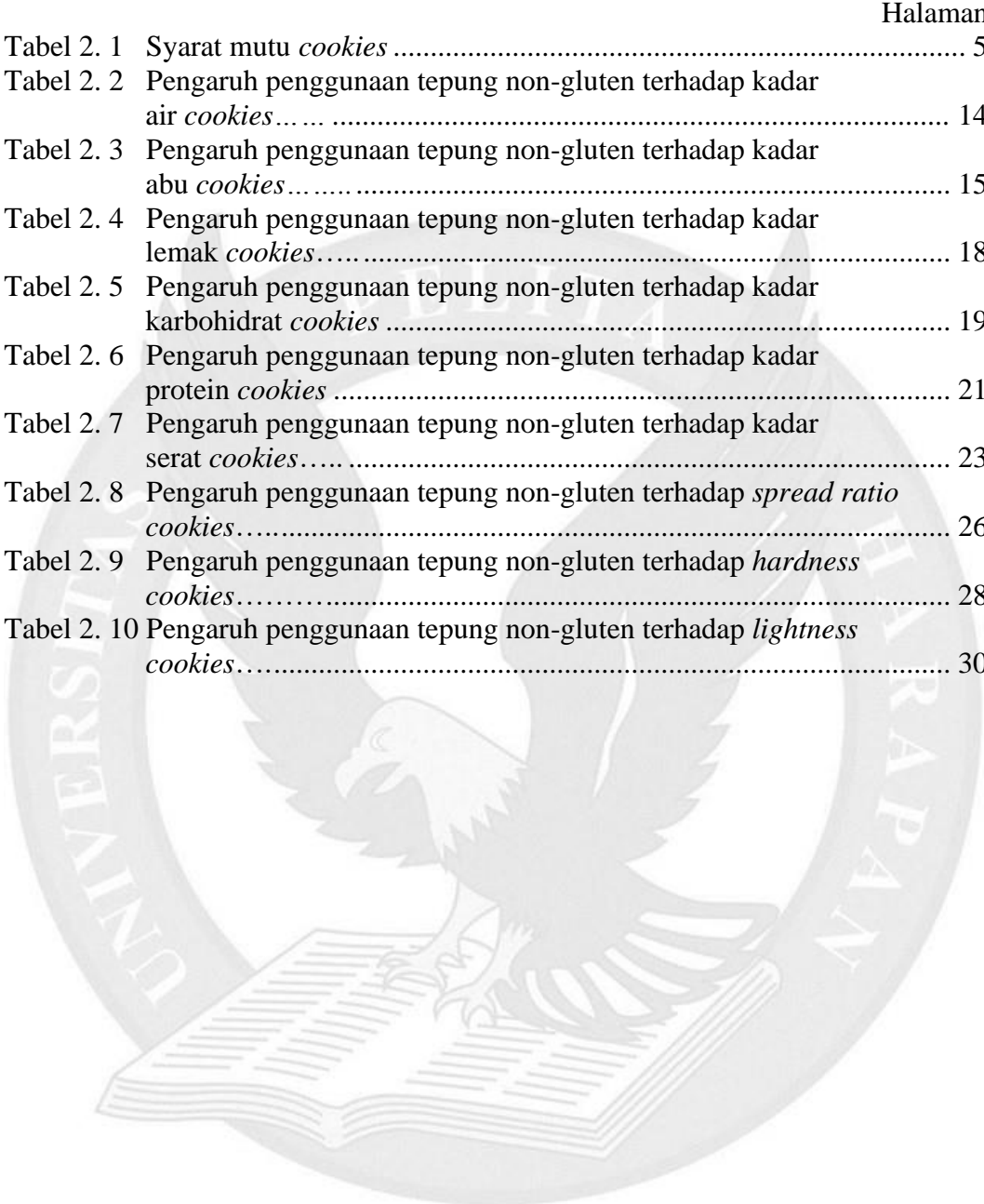
	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK .....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	4
1.3.1 Tujuan Umum .....	4
1.3.2 Tujuan Khusus .....	4
<b>BAB II PEMBAHASAN</b>	
2.1 Tinjauan Pustaka .....	5
2.1.1 <i>Cookies</i> .....	5
2.1.2 Bahan Pangan Non-Gluten .....	7
2.1.2.1 Ubi Jalar .....	7
2.1.2.2 Beras Putih .....	7
2.1.2.3 <i>Oat Bran</i> .....	8
2.1.2.4 Sorgum .....	8
2.1.2.5 Talas Beneng .....	9
2.1.3.6 Singkong .....	9
2.1.3.7 Tempe .....	10
2.1.3.8 Kecambah Kacang Hijau .....	11
2.1.3.9 Lupin .....	11
2.1.3.10 Jagung .....	12
2.1.3.11 Okara .....	12
2.2 Pembahasan .....	13
2.2.1 Pengaruh Penggunaan Tepung Non-Gluten terhadap Kandungan Kimiawi <i>Cookies</i> .....	13
2.2.1.1 Kadar Air .....	13
2.2.1.2 Kadar Abu .....	15
2.2.1.3 Kadar Lemak .....	17
2.2.1.4 Kadar Karbohidrat .....	19
2.2.1.5 Kadar Protein .....	21

2.2.1.6 Kadar Serat .....	23
2.2.2 Pengaruh Penggunaan Tepung Non-Gluten terhadap Karakteristik Fisik <i>Cookies</i> .....	25
2.2.2.1 <i>Spread Ratio</i> .....	25
2.2.2.2 <i>Hardness</i> .....	27
2.2.2.3 <i>Lightness</i> .....	30
 BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	
3.1 Kesimpulan .....	33
3.2 Saran .....	33
 DAFTAR PUSTAKA .....	34
 LAMPIRAN .....	41



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Syarat mutu <i>cookies</i> .....	5
Tabel 2. 2 Pengaruh penggunaan tepung non-gluten terhadap kadar air <i>cookies</i> .....	14
Tabel 2. 3 Pengaruh penggunaan tepung non-gluten terhadap kadar abu <i>cookies</i> .....	15
Tabel 2. 4 Pengaruh penggunaan tepung non-gluten terhadap kadar lemak <i>cookies</i> .....	18
Tabel 2. 5 Pengaruh penggunaan tepung non-gluten terhadap kadar karbohidrat <i>cookies</i> .....	19
Tabel 2. 6 Pengaruh penggunaan tepung non-gluten terhadap kadar protein <i>cookies</i> .....	21
Tabel 2. 7 Pengaruh penggunaan tepung non-gluten terhadap kadar serat <i>cookies</i> .....	23
Tabel 2. 8 Pengaruh penggunaan tepung non-gluten terhadap <i>spread ratio cookies</i> .....	26
Tabel 2. 9 Pengaruh penggunaan tepung non-gluten terhadap <i>hardness cookies</i> .....	28
Tabel 2. 10 Pengaruh penggunaan tepung non-gluten terhadap <i>lightness cookies</i> .....	30



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. <i>Digital Receipt Turnitin</i> .....	A-1
Lampiran B. Rekap tabel persyaratan kajian pustaka .....	B-1
Lampiran C. Rekap daftar jurnal nasional terindeks SINTA.....	C-1
Lampiran D. Rekap daftar jurnal internasional terindeks <i>Scimagojr</i> .....	D-1

