

# DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.3.1 Tujuan Umum .....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	3
<b>BAB II PEMBAHASAN</b>	5
2.1 Tinjauan Pustaka .....	5
2.1.1 <i>Cookies</i> .....	5
2.1.1.1 Jenis-Jenis <i>Cookies</i> .....	7
2.1.1.2 Faktor yang Memengaruhi <i>Cookies</i> .....	8
2.1.1.3 Karakteristik <i>Cookies</i> .....	9
2.1.1.3.1 Karakteristik Fisik .....	9
2.1.1.3.2 Karakteristik Kimia .....	9
2.1.1.3.3 Karakteristik Organoleptik .....	10
2.1.2 Serat Pangan .....	10
2.1.2.1 Bahan Pangan Sumber Serat .....	13
2.1.2.1.1 Pisang Nangka .....	13
2.1.2.1.2 <i>Chia Seed dan Quinoa</i> .....	14
2.1.2.1.3 Pepaya .....	15
2.1.2.1.4 Kulit Pisang .....	15
2.1.3 Kalsium .....	16
2.1.3.1 Bahan Pangan Sumber Kalsium .....	17
2.1.3.1.1 Ikan Teri .....	17
2.1.3.1.2 Tulang Ikan Nila .....	17
2.1.3.1.3 Tulang Ayam .....	17
2.2 Pembahasan .....	18

2.2.1 Pengaruh Substitusi Bahan Pangan Sumber Serat dan Kalsium terhadap Karakteristik Kimia <i>Cookies</i> .....	20
2.2.1.1 Kadar Air.....	21
2.2.1.2 Kadar Abu.....	22
2.2.1.3 Kadar Protein.....	23
2.2.1.4 Kadar Lemak.....	25
2.2.1.5 Kadar Karbohidrat.....	26
2.2.1.6 Kadar Serat Pangan.....	26
2.2.1.7 Kadar Kalsium.....	29
2.2.2 Pengaruh Substitusi Bahan Pangan Sumber Serat dan Kalsium terhadap Karakteristik Fisik <i>Cookies</i> .....	31
2.2.2.1 Tekstur.....	31
2.2.2.2 Warna.....	33
2.2.2.3 <i>Spread Ratio</i> .....	35
2.2.3 Pengaruh Substitusi Bahan Pangan Sumber Serat dan Kalsium terhadap Karakteristik Organoleptik <i>Cookies</i> .....	37
2.2.3.1 Tekstur.....	37
2.2.3.2 Warna.....	39
2.2.3.3 Rasa.....	40
2.2.3.4 Aroma.....	41
<b>BAB III KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>43</b>
3.1 Kesimpulan.....	43
3.2 Saran.....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Struktur kimia serat larut.....	11
Gambar 2.2 Struktur kimia serat tidak larut.....	12



## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Persentase substitusi bahan pangan pada produk <i>cookies</i> .....	20
Tabel 2.2 Kandungan kimia pada <i>cookies</i> berdasarkan persentase substitusi bahan pangan terbaik.....	21
Tabel 2.3 Kadar serat pangan <i>cookies</i> dengan substitusi berbagai persentase bahan pangan sumber serat .....	27
Tabel 2.4 Kadar kalsium <i>cookies</i> dengan substitusi berbagai persentase bahan pangan sumber kalsium.....	30
Tabel 2.5 Kekerasan <i>cookies</i> yang disubstitusi dengan bahan pangan lain .....	31
Tabel 2.6 Warna <i>cookies</i> yang disubstitusi dengan bahan pangan lain .....	33
Tabel 2.7 <i>Spread ratio cookies</i> yang disubstitusi dengan bahan pangan lain .....	35



## DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A.	
Rekapan Persyaratan Kajian Pustaka .....	A-1

