

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
BAB I	PENDAHULUAN
1.1	Latar Belakang.....1
1.2	Rumusan masalah.....2
1.3	Tujuan.....2
1.2.1	Tujuan Umum.....2
1.2.2	Tujuan Khusus.....2
BAB II	PEMBAHASAN
2.1	Tinjauan Pustaka..... 3
2.1.1	Sukun..... 3
2.1.1.1	Tepung Sukun.....3
2.1.2	Bengkuang..... 4
2.1.2.1	Tepung Bengkuang.....5
2.1.3	Buah Bit Merah.....5
2.1.3.1	Tepung Buah Bit Merah.....6
2.1.4	Drop Cookies.....6
2.1.4.1	Bahan Pembuatan Cookies.....7
2.1.4.1.1	Bahan Pengikat Cookies.....7
2.1.4.1.1.1	Tepung Terigu.....7
2.1.4.1.2	Bahan Pelembut Cookies.....8
2.1.4.1.2.1	Lemak (Hewani/ Nabati)..8
2.1.4.1.2.2	Gula.....8
2.1.4.2	Proses Pembuatan Cookies.....8
2.1.4.3	Faktor yang mempengaruhi Mutu Cookies.....10
2.2	Pembahasan.....11
2.2.1	Fisikokimia.....11
2.2.1.1	Sifat Fisik Cookies.....11
2.2.1.1.1	Daya Kembang.....11
2.2.1.1.2	Volume Spesifik.....12

2.2.1.2. Sifat Kimia <i>Cookies</i>	15
2.2.1.2.1. Kadar Air.....	15
2.2.1.2.2. Kadar Lemak.....	18
2.2.1.2.3. Kadar Protein.....	19
2.2.2 Organoleptik.....	19
2.2.2.1 Aroma.....	20
2.2.2.2 Warna.....	22
2.2.2.3 Rasa.....	23
2.2.2.4 Tekstur.....	25
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	
3.1 Kesimpulan.....	25
3.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN.....	36



DAFTAR GAMBAR

halaman

Gambar 2.1 Diagram proses Pembuatan *Cookies*.....9



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A	
<i>Digital Receipt Turnitin</i>	A
Lampiran B	
Rekap Tabel persyaratan kajian Pustaka.....	B
Lampiran C	
Contoh Perhitungan Volume Speisifik.....	C



DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1	Kandungan Gizi Buah sukun dan Tepung Buah Sukun	4
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Umbi Bengkuang dan Tepung Bengkuang.....	5
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Buah Bit Merah dan Tepung Buah Bit Merah.....	6
Tabel 2.4	Kandungan Gizi <i>Drop Cookies</i>	10
Tabel 2.5	Syarat Mutu Tepung Terigu.....	11
Tabel 2.6	Daya Kembang <i>Drop Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Sukun, Bengkuang, dan Tepung Buah Bit Merah.....	12
Tabel 2.7	Volume Spesifik <i>Drop Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Sukun, Bengkuang, dan Tepung Buah Bit Merah.....	14
Tabel 2.8	Kadar Air <i>Drop Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Sukun, Buah Bit Merah dan Tepung Bengkuang.....	16
Tabel 2.9	Kadar Lemak <i>Drop Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Sukun, Buah Bit Merah dan Tepung Bengkuang.....	17
Tabel 2.11	Kadar Protein <i>Drop Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Sukun, Buah Bit merah dan Bengkuang.....	17
Tabel 2.12	Nilai Organoleptik <i>Drop Cookies</i> dengan Penambahan Tepung Sukun, Buah bit Merah dan Bengkuang.....	21