

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	4
1.3 Tujuan	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Cookies	6
2.2 Singkong	8
2.2.1 Tepung Mocaf	9
2.3 Bayam Merah	11
2.4 Kalsium Oksalat	13
2.5 Lemak	14
2.5.1 Mentega	14
2.5.2 Margarin	15
2.6 Mineral Zat Besi (Fe)	16
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	18
3.2 Metode Penelitian	18
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	19
3.2.2 Penelitian Utama	20
3.3 Prosedur Analisis	24
3.3.1 Kadar Air (AOAC, 2005)	24
3.3.2 Kadar Lemak (AOAC, 2005)	24
3.3.4 Kadar Mineral Fe (AOAC 2005)	26

3.3.5 Kadar Serat Pangan Total (AOAC, 1995)	26
3.3.6 Rendemen (Kharchenko <i>et al.</i> , 2017)	28
3.3.7 Tekstur (Muhandri <i>et al.</i> , 2018)	28
3.3.8 Analisis Warna (Kurniadi <i>et al.</i> , 2019)	28
3.3.9 <i>Spread Ratio</i> (Kristanti <i>et al.</i> , 2020)	29
3.3.10 Uji Organoleptik	29

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Identifikasi Bahan Baku	31
4.2 Karakteristik Tepung Bayam Merah	31
4.3 Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Bayam Merah dan Jenis Lemak terhadap Kadar Fe <i>Cookies</i>	35
4.4 Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Bayam Merah dan Jenis Lemak terhadap Kadar Abu <i>cookies</i>	36
4.5 Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Bayam Merah dan Jenis Lemak terhadap Kadar Air <i>Cookies</i>	39
4.6 Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Bayam Merah dan Jenis Lemak terhadap Kadar Lemak <i>Cookies</i>	41
4.7 Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Bayam Merah dan Jenis Lemak terhadap <i>Spread Ratio Cookies</i>	44
4.8 Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Bayam Merah dan Jenis Lemak terhadap Tekstur <i>Cookies</i>	46
4.9 Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Bayam Merah dan Jenis Lemak terhadap Uji Skoring	49
4.9.1 Rasa	49
4.9.2 Aroma	51
4.9.3 Tekstur	53
4.10 Pengaruh Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Bayam Merah dan Jenis Lemak terhadap Uji Hedonik	56
4.10.1 Rasa	56
4.10.2 Aroma	58
4.10.3 Tekstur	60
4.10.4 Penerimaan Keseluruhan	63
4.11 Penentuan Formulasi Terbaik	65

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	67
5.2 Saran	67

DAFTAR PUSTAKA
LAMPIRAN

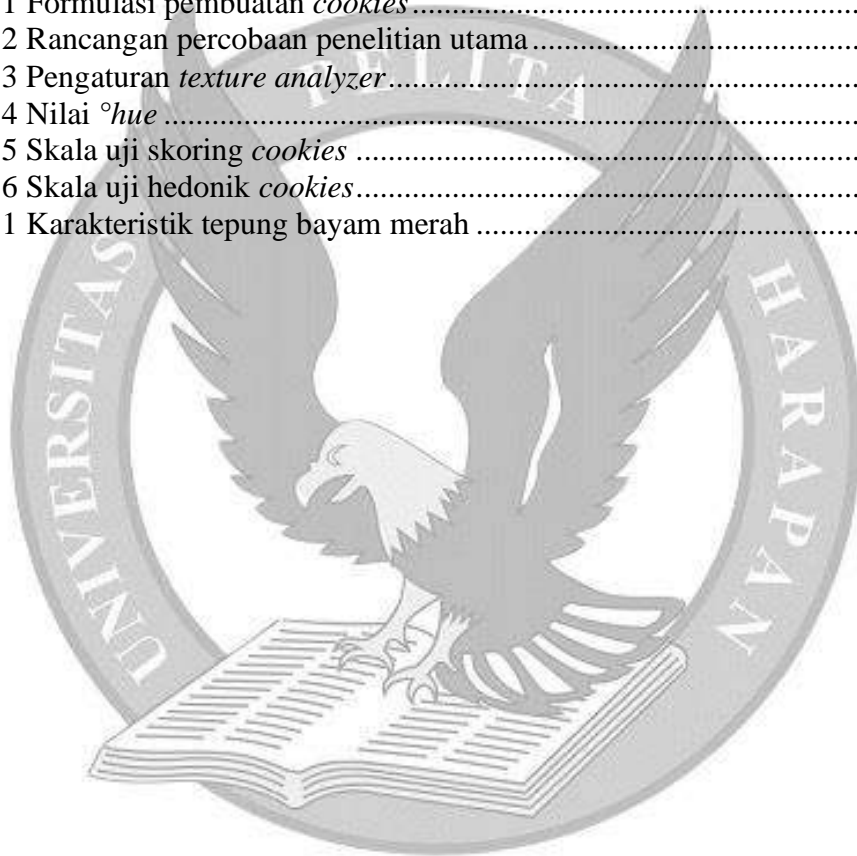
DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Singkong	8
Gambar 2.2 Bayam merah.....	12
Gambar 3.1 Diagram alir proses pembuatan tepung bayam merah	20
Gambar 3.2 Diagram alir proses pembuatan <i>cookies</i>	21
Gambar 4.1 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah dan jenis lemak terhadap kadar Fe dalam <i>cookies</i>	35
Gambar 4.2 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah terhadap kadar abu dalam <i>cookies</i>	37
Gambar 4.3 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah serta jenis lemak terhadap kadar air dalam <i>cookies</i>	40
Gambar 4.4 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah serta jenis lemak terhadap kadar lemak dalam <i>cookies</i>	42
Gambar 4.5 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah terhadap <i>spread ratio</i> dalam <i>cookies</i>	45
Gambar 4.6 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah serta jenis lemak terhadap tekstur dalam <i>cookies</i>	47
Gambar 4.7 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah terhadap skoring rasa dalam <i>cookies</i>	50
Gambar 4.8 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah terhadap skoring aroma dalam <i>cookies</i>	52
Gambar 4.9 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah terhadap skoring tekstur dalam <i>cookies</i>	54
Gambar 4.10 Pengaruh jenis lemak terhadap skoring tekstur dalam <i>cookies</i>	55
Gambar 4.11 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah terhadap hedonik rasa dalam <i>cookies</i>	56
Gambar 4.12 Pengaruh jenis lemak terhadap hedonik rasa dalam <i>cookies</i>	57
Gambar 4.13 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah terhadap hedonik aroma dalam <i>cookies</i>	59
Gambar 4.14 Pengaruh jenis lemak terhadap hedonik aroma dalam <i>cookies</i>	60
Gambar 4.15 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah terhadap hedonik tekstur dalam <i>cookies</i>	61
Gambar 4.16 Pengaruh jenis lemak terhadap hedonik tekstur dalam <i>cookies</i>	62
Gambar 4.17 Pengaruh rasio tepung mocaf: tepung bayam merah terhadap hedonik penerimaan keseluruhan dalam <i>cookies</i>	63
Gambar 4.18 Pengaruh jenis lemak terhadap penerimaan hedonik keseluruhan dalam <i>cookies</i>	64

DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1 Syarat mutu <i>cookies</i> menurut SNI 01-2973-1992.....	7
Tabel 2.2 Syarat mutu tepung mocaf menurut SNI 7622-2011	10
Tabel 2.3 Komposisi gizi tepung mocaf per 100 gram	11
Tabel 2.4 Komposisi gizi bayam merah dan bayam hijau per 100 gram.....	13
Tabel 2.5 Komposisi mineral bayam merah dan bayam hijau serta angka kecukupan gizi mineral.....	13
Tabel 3.1 Formulasi pembuatan <i>cookies</i>	22
Tabel 3.2 Rancangan percobaan penelitian utama	22
Tabel 3.3 Pengaturan <i>texture analyzer</i>	28
Tabel 3.4 Nilai $^{\circ}hue$	29
Tabel 3.5 Skala uji skoring <i>cookies</i>	30
Tabel 3.6 Skala uji hedonik <i>cookies</i>	30
Tabel 4.1 Karakteristik tepung bayam merah	31



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Karakteristik Bahan	A-1
Lampiran B. Analisis Kadar Fe <i>Cookies</i>	B-1
Lampiran C. Analisis Kadar Abu <i>Cookies</i>	C-1
Lampiran D. Analisis Kadar Air <i>Cookies</i>	D-1
Lampiran E. Analisis Kadar Lemak <i>Cookies</i>	E-1
Lampiran F. Analisis <i>Spread Ratio Cookies</i>	F-1
Lampiran G. Analisis Tekstur <i>Cookies</i>	G-1
Lampiran H. Analisis Skoring <i>Cookies</i>	H-1
Lampiran I. Analisis Hedonik <i>Cookies</i>	I-1
Lampiran J. Hasil Identifikasi Bahan Baku	J-1
Lampiran K. Hasil Analisis Mineral Fe	K-1
Lampiran L. Dokumentasi Penelitian	L-1

