

## DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
RIWAYAT HIDUP .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI.....	xiii
<i>ABSTRACT</i> .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Telur Ayam Ras ( <i>Gallus L.</i> ).....	5
2.2. Cangkang Telur .....	6
2.3. Tepung Cangkang Telur .....	7
2.4. <i>Cookies</i> .....	9
2.5. Hipotesis .....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1. Bahan Penelitian .....	13
3.2. Alat Penelitian .....	13
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	14
3.4. Tahapan Penelitian .....	14
3.4.1. Pembuatan tepung tepung cangkang telur ras .....	15

3.4.2.	Pembuatan <i>cookies</i> .....	16
3.4.3.	Analisi fisik .....	18
3.4.4.	Analisis kimia .....	19
3.5.	Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	22
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>23</b>
4.1.	Sifat Fisik <i>Cookies</i> Tepung Cangkang Telur Ayam Ras.....	23
4.1.1.	Uji warna.....	23
4.1.2.	Uji tekstur.....	25
4.2.	Sifat Kimia <i>Cookies</i> Tepung Cangkang Telur Ayam Ras.....	27
4.2.1.	Kadar air.....	27
4.2.2.	Kadar protein.....	29
4.2.3.	Kadar lemak .....	30
4.2.4.	Kadar abu .....	31
4.2.5.	Kadar karbohidrat.....	32
4.3.	Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Cangkang Telur .....	33
4.3.1.	Warna .....	34
4.3.2.	Rasa.....	34
4.3.3.	Tekstur.....	34
4.3.4.	Aroma.....	35
<b>BAB V PENUTUP.....</b>		<b>36</b>
5.1.	Kesimpulan.....	36
5.2.	Saran .....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>37</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>41</b>