

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGANTAR .....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
ABSTRAK .....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tinjauan Pustaka .....	4
1.3. Perumusan Masalah .....	10
1.4. Batasan Masalah .....	10
1.5. Tujuan Penelitian .....	11
1.6. Manfaat Penelitian .....	11
BAB II DASAR TEORI .....	12
2.1. <i>Cookies</i> .....	12
2.2. Ubi Jalar Kuning .....	14
2.3. Tepung Ubi Jalar Kuning .....	15
2.4. Kulit Buah Kakao .....	16
2.5. Tepung Kulit Buah Kakao .....	18
2.6. Serat Pangan Total .....	19
2.7. Aktivitas Antioksidan .....	20
2.8. Hipotesis Penelitian .....	22
BAB III METODE PENELITIAN .....	23
3.1. Objek Penelitian .....	23
3.2. Alat dan Bahan .....	23
3.3. Kebutuhan Data .....	29
3.4. Tata Laksana Penelitian .....	30
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian .....	41

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	43
4.1. Tepung Ubi Jalar Kuning .....	43
4.2. Tepung Kulit Buah Kakao .....	43
4.3. Karakteristik <i>Cookies</i> .....	44
4.4. Karakteristik Panelis Semi Terlatih .....	46
4.5. Rekap Hasil Uji Hedonik .....	47
4.6. Analisis Validitas dan Reliabilitas Hasil Uji Hedonik .....	50
4.7. Analisis Uji <i>Normalitas</i> , <i>Kruskal Wallis</i> , dan <i>Man Whitney Advanced</i> <i>Test</i> .....	51
4.8. Analisis Formula Terpilih .....	53
4.9. Pengujian Fisik <i>Cookies</i> Formula Terpilih .....	54
4.10. Pengujian Proksimat <i>Cookies</i> Formula Terpilih .....	57
4.11. Pengujian Kimia <i>Cookies</i> Formula Terpilih .....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	63
5.1. Kesimpulan .....	63
5.2. Saran .....	63
DAFTAR PUSTAKA .....	64
LAMPIRAN .....	71