

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Okara Kedelai	7
2.2 Hidrolisat Protein	9
2.3 Tempe Gembus	10
2.4 <i>Cookies</i>	11
2.5 Tepung Beras	18
2.6 <i>Spent Coffee Ground</i>	20
2.7 Hipotesis Penelitian.....	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Bahan Penelitian	22
3.2 Alat Penelitian.....	23
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.4 Tahapan Penelitian	24
3.4.1 Pembuatan Tepung Hidrolisat Okara dengan Cara Fermentasi	25
3.4.2 Pembuatan Bubuk Ampas Kopi	27
3.4.3 Pembuatan <i>Cookies</i>	27
3.4.4 Analisis Sensori Formula <i>Cookies</i>	30

3.4.5 Analisis Fisik <i>Cookies</i> Terpilih	31
3.4.6 Analisis Kimia <i>Cookies</i> Terpilih	31
3.5 Tahapan Rancangan Percobaan dan Analisis Data	32
BAB IV PEMBAHASAN	34
4.1 Analisis Sensoris Seluruh Formula <i>Cookies</i> Non-Gluten	34
4.1.1 Warna	35
4.1.2 Aroma	37
4.1.3 Rasa	38
4.1.4 Tekstur	39
4.1.5 <i>Aftertaste</i>	41
4.1.6 Keseluruhan	42
4.1.7 Penentuan Perlakuan Terbaik	43
4.2 Analisis Fisik <i>Cookies</i> Non-Gluten terpilih	44
4.2.1 Uji Warna	45
4.2.2 Uji Tekstur	49
4.3 Analisis Kimia <i>Cookies</i> Non-Gluten	51
4.3.1 Analisis Kadar Air	52
4.3.2 Analisis Kadar Abu	54
4.3.3 Analisis Kadar Lemak	56
4.3.4 Analisis Kadar Protein	58
4.3.5 Analisis Kadar Karbohidrat <i>by difference</i>	59
4.3.6 Analisis Aktivitas Antioksidan	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	64
5.1 Kesimpulan	64
5.1 Saran	65
BAB VI	66
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	71