

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
<i>ABSTRACT</i> .....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	5
1.2.1. <i>Cookies</i> dengan Penggunaan Tepung Tapioka.....	5
1.2.2. <i>Cookies</i> dari Tepung Kacang Hijau .....	6
1.2.3. Penggunaan Mentega dalam <i>Cookies</i> .....	7
1.3. Perumusan Masalah.....	8
1.4. Batasan Masalah.....	8
1.5. Tujuan Penelitian.....	8
1.6. Manfaat Penelitian .....	9
BAB II DASAR TEORI .....	10
2.1. <i>Cookies</i> .....	10
2.2. Bahan dan Tahapan Pembuatan <i>Cookies</i> .....	11
2.3. Tepung Tapioka.....	15
2.4. Tepung Kacang Hijau .....	17
2.5. Mentega .....	18
2.6. Kadar Air dan Pengujiannya .....	20
2.7. Protein dan Pengujiannya.....	21
2.8. Kekerasan <i>Cookies</i> .....	22
2.9. Uji Hedonik .....	24

2.10. Metode MPE .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>26</b>
3.1. Objek Penelitian .....	26
3.2. Alat dan Bahan Penelitian .....	26
3.3. Kebutuhan Data.....	27
3.4. Tata Laksana Penelitian .....	27
3.4.1. Alur Pelaksanaan Penelitian .....	27
3.4.2. Desain Penelitian.....	29
3.4.3. Pembuatan <i>Hard Cookies</i> .....	30
3.4.4. Pengujian Kadar Air <i>Hard Cookies</i> .....	33
3.4.5. Penentuan Kadar Protein <i>Hard Cookies</i> .....	33
3.4.6. Pengujian Kekerasan <i>Hard Cookies</i> .....	35
3.4.7. Penentuan Tiga Formula Terbaik dengan MPE .....	36
3.4.8. Pengujian Hedonik <i>Hard Cookies</i> .....	37
3.4.9. Penentuan Formula Terbaik dari Uji Hedonik .....	38
3.4.10. Analisis Data Hasil Penelitian.....	38
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
4.1. Kadar Air <i>Hard Cookies</i> .....	40
4.2. Kadar Protein <i>Hard Cookies</i> .....	44
4.3. Tingkat Kekerasan <i>Hard Cookies</i> .....	47
4.4. Penentuan Formula Menggunakan MPE .....	50
4.5. Uji Hedonik Produk <i>Hard Cookies</i> .....	53
4.6. <i>Hard Cookies</i> Formula Terbaik .....	61
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>64</b>
5.1. Kesimpulan.....	64
5.2. Saran.....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>65</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>71</b>
Lampiran 1. SNI 2973:2022 tentang Biskuit .....	71
Lampiran 2. SNI 3751:2018 tentang Tepung Terigu.....	72
Lampiran 3. Penentuan Level Penelitian dari Rasio Tepung .....	73
Lampiran 4. Tahapan Pembuatan <i>Hard Cookies</i> .....	74
Lampiran 5. Hasil Analisis Statistik Data Kadar Air <i>Hard Cookies</i> .....	77
Lampiran 6. Perhitungan Kadar Protein <i>Hard Cookies</i> Metode DKBM .....	80

Lampiran 7. Hasil Analisis Statistik Data Tingkat Kekerasan <i>Hard Cookies</i> ...	81
Lampiran 8. Uji Hedonik Produk <i>Hard Cookies</i> .....	84