

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Bekatul.....	6
2.2. Serat Pangan.....	10
2.3. <i>Cookies</i>	12
2.4. Bahan Pembuatan <i>Cookies</i>	15
2.5. Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	22
2.6. Hipotesis.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1. Bahan Penelitian.....	28
3.2. Alat Penelitian.....	29
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian.....	30
3.4. Tahapan Penelitian.....	31
3.5. Metode Analisis.....	38
3.5.1. Analisis Proksimat.....	38
3.5.2. Analisis Sifat Fisik.....	45
3.5.3. Analisis Sensoris.....	47

3.6.	Rancangan percobaan	48
3.7.	Analisis Data	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		51
4.1.	Karakteristik Bahan	51
4.2.	Hasil Pengujian Sifat Kimia	53
4.2.1.	Kadar Air	53
4.2.2.	Kadar Abu	55
4.2.3.	Kadar Lemak	56
4.2.4.	Kadar Protein	58
4.2.5.	Kadar Karbohidrat	59
4.2.6.	Kadar Serat	61
4.3.	Estimasi Total Kalori <i>Cookies</i>	63
4.4.	Hasil Pengujian Sifat Fisik	65
4.3.1.	Tekstur	65
4.3.2.	Warna	68
4.3.3.	Aktivitas Air (<i>aw</i>)	71
4.3.4.	Rasio Penyebaran	72
4.5.	Hasil Pengujian Sensori	74
4.4.1.	Atribut Warna	74
4.4.2.	Atribut Aroma	75
4.4.3.	Atribut Tekstur	76
4.4.4.	Atribut Rasa	78
4.4.5.	Atribut <i>Aftertaste</i>	79
4.4.6.	<i>Overall</i>	80
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		82
5.1.	Kesimpulan	82
5.2.	Saran	82
DAFTAR PUSTAKA		83
LAMPIRAN		89