

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	3
1.1. Latar Belakang	3
1.2. Perumusan Masalah	7
1.3. Batasan Masalah.....	7
1.4. Tujuan Penelitian.....	8
1.5. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II DASAR TEORI	9
2.1. <i>Cookies</i>	9
2.2. <i>Soft Cookies</i>	9
2.3. Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>).....	11
2.4. Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf terhadap Tepung Terigu	15
2.5. Jajanan Tradisional Indonesia	17
2.6. Analisis Konjoin	19
2.7. Pengujian Produk	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	23
3.1.1 Alat	23
3.1.2 Bahan	23
3.2. Tata Laksana Penelitian	24
3.2.1 Objek Penelitian	26
3.2.2. Detail Tahapan Pengembangan Produk	27
3.3. Rencana Analisis Hasil Penelitian	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1. Analisis Atribut dan Level Produk	34
4.1.1. Survei Penentuan Atribut dan Level.....	34
4.1.2. Pembuatan Kombinasi Produk dengan <i>Orthogonal Design</i>	36

4.1.3.	Visualisasi Kartu Konsep dan Penyusunan Kuesioner	39
4.2.	Analisis Hasil Kuesioner Ranking Kombinasi Produk	40
4.2.1.	Pengolahan Hasil Kuesioner Uji Ranking dan Analisis Konjoin ...	40
4.3.	Pembuatan Prototipe <i>Soft Cookies</i>	47
4.4.	Analisis Hasil Evaluasi Kualitas Produk.....	53
4.4.1.	Uji Proksimat	53
4.4.2.	Uji Tekstur	59
4.4.3.	Uji Organoleptik	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		67
5.1.	Kesimpulan	67
5.2.	Saran	67
DAFTAR PUSTAKA.....		69
LAMPIRAN.....		77
Lampiran 1. Daftar Pertanyaan Survei Preferensi Konsumen		77
Lampiran 2. Daftar Pertanyaan Kuesioner Uji Ranking		79
Lampiran 3. Visualisasi Kartu Konsep.....		82
Lampiran 4. <i>Soft Cookies</i> Substitusi Mocaf dan <i>Benchmark</i>		84
Lampiran 5. Surat Kesediaan sebagai Panelis.....		85
Lampiran 6. Formulir Uji Hedonik.....		86