

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
PENDAHULUAN	1
1. 1. Latar Belakang	1
1. 2. Rumusan Masalah	5
1. 3. Tujuan Penelitian	6
1. 4. Manfaat Penelitian	6
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2. 1. Minyak Makan Merah	7
2. 2. <i>Cookies</i>	11
2. 3. <i>Shortbread cookies</i>	15
2. 4. Mentega	17
2. 5. Hipotesis	20
BAB III	22
METODOLOGI PENELITIAN	22
3.1. Alat dan Bahan Penelitian	22
3.2. Waktu dan Lokasi Penelitian	23
3.3. Tahapan Penelitian	23
3.4. Variabel Penelitian	35
3.5. Rancangan Percobaan	36
3.6. Analisa data	38
BAB IV	39

HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4. 1. Penelitian Tahap I	39
4. 2. Penelitian Tahap II	42
4.2.1 Karakteristik minyak makan merah	42
4.2.2 Karakteristik kimia <i>shortbread cookies</i>	46
4.2.3 Karakteristik fisik <i>shortbread cookies</i>	56
4.2.4 Karakteristik sensoris <i>shortbread cookies</i>	62
BAB V	70
KESIMPULAN DAN SARAN	70
5.1. Kesimpulan	70
5.2. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	i