



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
ABSTRAK .....	viii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
A. Cookies .....	5
1. Bahan-bahan pembuatan cookies .....	5
1.1. Tepung .....	5
1.2. Shortening .....	6
1.3. Gula .....	6
1.4. Telur .....	7
1.5. Susu .....	8
1.6. Garam .....	8
1.7. Air .....	8
1.8. Bahan pengembang .....	9
2. Proses pembuatan cookies .....	9
2.1. Pembuatan adonan .....	9
2.2. Pencetakan .....	10
2.3. Pemangangan .....	10
B. Tepung Sagu .....	12
1. Sifat fisis pati sagu .....	13
2. Sifat kimiawi pati sagu .....	13
C. Waluh .....	14
D. Karoten sebagai Pro Vitamin A .....	14



	1. Sifat fisis dan kimiawi $\beta$ -karoten ...	15
	2. Konversi $\beta$ -karoten menjadi vitamin A .....	17
	3. Stabilitas $\beta$ -karoten dan vitamin A...	18
	4. Jumlah kebutuhan vitamin A yang dianjurkan .....	19
<b>BAB</b>	<b>III. BAHAN DAN CARA PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>
	A. Bahan .....	22
	B. Metode Penelitian .....	22
	1. Pembuatan cookies .....	22
	2. Pengamatan .....	24
	3. Uji sensoris .....	25
<b>BAB</b>	<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>26</b>
	A. Kadar Air .....	26
	1. Kadar air waluh .....	26
	2. Kadar air cookies .....	28
	B. Kadar $\beta$ -karoten .....	29
	1. Kadar $\beta$ -karoten waluh .....	29
	2. Kadar $\beta$ -karoten cookies .....	31
	C. Tingkat Penerimaan Indrawi .....	34
	1. Kenampakan .....	35
	2. Warna .....	35
	3. Tekstur .....	36
	4. Cita rasa .....	37
	5. Keseluruhan .....	37



<b>BAB</b>	<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>39</b>
	<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>39</b>
	<b>B. Saran .....</b>	<b>39</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>41</b>
<b>LAMPIRAN I</b>		
<b>LAMPIRAN II</b>		