

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	4
1.3.Tujuan Penelitian	4
1.4.Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Koro Pedang Putih	6
2.2 Ampas Tahu	8
2.3 Tepung Ampas Tahu	9
2.4 <i>Cookies</i>	11
2.5 Hipotesis	15
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Bahan Penelitian	16
3.2 Alat Penelitian	17
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.4 Tahapan Penelitian	18
3.4.1.Pembuatan tepung ampas tahu koro pedang putih	19
3.4.2.Pembuatan <i>cookies</i>	21

3.4.3. Analisis fisik	22
3.4.3.1 Uji warna	22
3.4.3.2 Uji tekstur	23
3.4.4. Analisis kimia	23
3.4.4.1. Kadar air	23
3.4.4.2. Kadar protein	24
3.4.4.3. Kadar lemak	25
3.4.4.4. Kadar abu	26
3.4.4.5. Kadar karbohidrat	26
3.4.4.6. Kadar HCN	27
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisa Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Sifat Fisik Cookies Tepung Ampas Tahu Koro Pedang Putih	29
4.1.1 Uji warna	29
4.1.2 Uji tekstur	32
4.2 Sifat Kimia Cookies Tepung Ampas Tahu Koro Pedang Putih	34
4.2.1 Kadar air	35
4.2.2 Kadar protein	36
4.2.3 Kadar lemak	37
4.2.4 Kadar abu	38
4.2.5 Kadar karbohidrat	40
4.2.6 Kadar HCN	41
4.3 Sifat Organoleptik Cookies Tepung Ampas Tahu Koro Pedang Putih ..	43
4.3.1 Warna	43
4.3.2 Rasa	44
4.3.3 Tekstur	44
4.3.4 Aroma	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	55