

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRAC	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyakit Jantung	6
B. <i>Cookies</i>	8
C. <i>Oatmeal</i>	9
D. Kismis	10
E. Bahan Lain Pembuatan <i>Cookies</i>	11
F. Serat	12
G. Standar Resep	13
H. Uji Organoleptik	13
I. Panelis	14
J. Uji Mutu Hedonik	16
K. <i>Food Cost</i>	17
L. Kerangka Teori	18
M. Kerangka Konsep	19
N. Definisi Operasional	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Rancangan Penelitian	22
B. Subjek Penelitian	22
C. Lokasi dan Waktu	22

D. Alat dan Bahan	22
E. Prosedur Pembuatan	23
F. Pengamatan	26
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Hasil Pengamatan	29
B. Pembahasan	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	54
A. Kesimpulan	54
B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	59

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Kandungan Gizi <i>Oatmeal</i>	10
Tabel 2 Kandungan Gizi Kismis	11
Tabel 3 Definisi Operasional <i>Cookies</i> Kismis	20
Tabel 4 Formula <i>Cookies</i> Kismis	23
Tabel 5 Uji Organoleptik Mutu Hedonik	26
Tabel 6 Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	28
Tabel 7 Persentase Penilaian Panelis Terhadap Warna Produk	31
Tabel 8 Persentase Penilaian Panelis Terhadap Aroma Produk	32
Tabel 9 Persentase Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Produk	33
Tabel 10 Persentase Penilaian Panelis Terhadap Rasa Produk	34
Tabel 11 Persentase Penilaian Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	35
Tabel 12 Hasil Analisis Kandungan Serat Pada Cookies Kismis Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i> Yang Paling Disukai	35
Tabel 13 Kandungan Gizi Cookies Kismis Berbahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i> Per Keping	36
Tabel 14 Nilai Gizi Cookies Kismis Berbahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i> Pada F1 per keping (8,3 gram)	36
Tabel 15 Standar <i>Food Cost Cookies</i> Kismis Berbahan Dasar Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i>	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Kerangka Teori	18
Gambar 2 Kerangka Konsep	19
Gambar 3 <i>Cookies</i> Kismis Berbahan Dasar Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung <i>Oatmeal</i> (F0: 0%), (F1: 40%), (F2: 60%) (F3: 80%)	29
Gambar 4 Skor Penilaian Panelis Terhadap Warna Produk	30
Gambar 5 Skor Penilaian Panelis Terhadap Aroma Produk	31
Gambar 6 Skor Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Produk	32
Gambar 7 Skor Penilaian Panelis Terhadap Rasa Produk	33
Gambar 8 Skor Penilaian Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	34

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Lembar Persetujuan Panelis	60
Lampiran 2 Formulir Uji Mutu Hedonik	61
Lampiran 3 Daftar Responden	62
Lampiran 4 Hasil Pengolahan Data Uji Mutu Hedonik	64
Lampiran 5 Hasil Analisis Serat	65
Lampiran 6 Kemasan	66
Lampiran 7 Dokumentasi	67