

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
BIODATA PENULIS	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Ruang Lingkup	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Daun Kelor	7
B. Bubuk Daun Kelor	8
C. Kedelai	10
D. Tepung Kedelai	11
E. Cookies	13
F. Produksi ASI	19
G. Fitosterol	20
H. Uji Organoleptik	20
I. Uji Hedonik	24
J. Kerangka Teori	25
K. Kerangka Konsep	26
L. Definisi Operasional	27
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Rancangan Penelitian	29
B. Subjek Penelitian	29
C. Lokasi dan Waktu	29
D. Pengumpulan Data	29
E. Pengolahan dan Analisis Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil	36
B. Pembahasan	47

BAB V SIMPULAN SARAN	64
A. Simpulan	64
B. Saran	64
 DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Nilai Gizi Daun Kelor dan Bubuk Daun Kelor	8
Tabel 2	Nilai Gizi Kedelai dan Tepung Kedelai dalam 100 gram	11
Tabel 3	Syarat Mutu Cookies Berdasarkan Standar Nasional Indonesia	14
Tabel 4	Standar Resep Cookies Per Resep	15
Tabel 5	Nilai Gizi <i>Cookies</i>	15
Tabel 6	Definisi Operasional	27
Tabel 7	Formula Produk	30
Tabel 8	Uji Organoleptik	32
Tabel 9	Interval Presentase Kriteria Panelis	35
Tabel 10	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Warna	37
Tabel 11	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Aroma	38
Tabel 12	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Rasa	39
Tabel 13	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Tesktur	41
Tabel 14	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan	42
Tabel 15	Rendemen Gizi Produk <i>Cookies</i>	43
Tabel 16	Kandungan Gizi <i>Cookies</i> dengan Substitusi Bubuk Daun Kelor dan Tepung Kedelai	43
Tabel 17	Keseuaian <i>Cookies</i> dengan Standar Nasional Indonesia (SNI)	44
Tabel 18	Kontribusi F1 <i>Cookies</i> dengan substitusi Bubuk Daun Kelor dan Tepung Kedelai pada ibu menyusui usia 19-29 tahun	45
Tabel 19	<i>Food Cost</i> Produk <i>Cookies</i> dalam Satu Resep	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Bubuk Daun Kelor	9
Gambar 2	Tepung Kedelai	12
Gambar 3	<i>Cookies</i>	13
Gambar 4	Kerangka Teori <i>Cookies</i> dengan Substitusi Bubuk Daun Kelor dan Tepung Kedelai	25
Gambar 5	Kerangka Konsep Pembuatan <i>Cookies</i> dengan Substitusi Bubuk Daun Kelor dan Tepung Kedelai	26
Gambar 6	Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	31
Gambar 7	Hasil Produk <i>Cookies</i> dengan Substitusi Bubuk Daun Kelor dan Tepung Kedelai yang Diujikan (a) F0 = 0% : 0%, (b) F1 = 2% : 4%, (c) F2 = 4% : 6%, dan (d) F3 = 6% : 8%	36
Gambar 8	Nilai Skala Likert Terhadap Warna <i>Cookies</i>	38
Gambar 9	Nilai Skala Likert Terhadap Aroma <i>Cookies</i>	39
Gambar 10	Nilai Skala Likert Terhadap Rasa <i>Cookies</i>	40
Gambar 11	Nilai Skala Likert Terhadap Tekstur <i>Cookies</i>	41
Gambar 12	Nilai Skala Likert Terhadap Penerimaan Keseluruhan <i>Cookies</i>	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	<i>Inform Consent</i>	70
Lampiran 2	Lembar Kuesioner	71
Lampiran 3	Skala Likert	72
Lampiran 4	Daftar Hadir Panelis	74
Lampiran 5	Label Kemasan <i>Cookies</i>	76
Lampiran 6	Dokumentasi Pembuatan <i>Cookies</i>	77
Lampiran 7	Dokumentasi Penelitian	78