

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Ruang Lingkup Masalah.....	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Menyusui.....	6
2.2 Kacang Hijau.....	14
2.3 Daun Kelor	17
2.4 Cookies	19
2.6 Sifat Organoleptik.....	28
2.7 Uji Hedonik.....	29
2.8 Panelis	30
BAB III KERANGKA TEORITIS, KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL DAN HIPOTESIS	32
3.1 Kerangka Teoritis	32
3.2 Kerangka Konsep.....	33
3.3 Hipotesis	33
3.4 Definisi Operasional	34
BAB IV METODE PENELITIAN	37
4.1 Desain Penelitian	37
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	37
4.3 Alat dan Bahan.....	38
4.4 Rancangan Percobaan	43
4.5 Prosedur Penelitian.....	45
4.6 Jenis dan Cara Pengambilan Data.....	53
4.7 Pengolahan dan Analisis Data	53

BAB V HASIL PENELITIAN.....	55
5.1 Penelitian Pendahuluan	55
5.2 Sifat Organoleptik	57
5.3 Hasil Analisis Nilai Gizi <i>Cookies Laktogenik</i>	66
BAB VI PEMBAHASAN.....	68
6.1 Keterbatasan Penelitian.....	68
6.2 Penelitian Pendahuluan	69
6.3 Penelitian Utama	70
6.4 Deskripsi Produk.....	70
6.5 Sifat Organoleptik <i>Cookies Laktogenik</i>	72
6.6 Nilai Gizi <i>Cookies Laktogenik</i>	77
6.7 Analisis Biaya <i>Cookies Laktogenik</i>	83
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....	84
7.1 Simpulan.....	84
7.2 Saran	84
DAFTAR PUSTAKA.....	86
LAMPIRAN	92