

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
3.1	KERANGKA TEORITIS.....	32
3.2	KERANGKA KONSEP.....	33
4.1	SKEMA UJI ORGANOLEPTIK <i>COOKIES</i> LAKTOGENIK.....	43
4.2	DENAH SATUAN PERCOBAAN UJI ORGANOLEPTIK.....	44
4.3	PROSEDUR PEMBUATAN TEPUNG KACANG HIJAU.....	45
4.4	PROSEDUR PEMBUATAN TEPUNG DAUN KELOR.....	46
4.5	PROSEDUR PEMBUATAN <i>COOKIES</i> LAKTOGENIK.....	48
5.1	TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA <i>COOKIES</i> .....	58
5.2	TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA <i>COOKIES</i> .....	60
5.3	TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA <i>COOKIES</i> .....	61
5.4	TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR <i>COOKIES</i> .....	63
5.5	TINGKAT KESUKAAN PANELIS TERHADAP <i>OVERALL COOKIES</i> .....	65
6.1	<i>COOKIES</i> LAKTOGENIK DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU DAN TEPUNG DAUN KELOR.....	72