

Nomor		Halaman
2.1	UBI JALAR KUNING.....	18
2.2	KACANG HIJAU.....	22
3.1	KERANGKA TEORI PENELITIAN.....	34
3.2	KERANGKA KONSEP PENELITIAN.....	36
4.1	SKEMA UJI ORGANOLEPTIK <i>COOKIES</i> UBI JALAR KUNING DAN KACANG HIJAU	46
4.2	SKEMA UJI KADAR SERAT.....	47
4.3	SKEMA UJI KADAR KALSIMUM.....	47
4.4	DENAH SATUAN PERCOBAAN.....	48
4.5	DIAGRAM ALIR PEMBUATAN TEPUNG KACANG HIJAU.....	49
4.6	DIAGRAM ALIR PEMBUATAN TEPUNG UBI JALAR KUNING.....	50
4.7	DIAGRAM ALIR PEMBUATAN <i>COOKIES</i> UBI JALAR KUNING DAN KACANG HIJAU.....	51
5.1	RATA-RATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP WARNA <i>COOKIES</i> KACANG HIJAU DAN UBI JALAR KUNING..	59
5.2	RATA-RATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP RASA <i>COOKIES</i> KACANG HIJAU DAN UBI JALAR KUNING..	62
6.1	FORMULASI <i>COOKIES</i>	79
5.3	RATA-RATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP AROMA <i>COOKIES</i> KACANG HIJAU DAN UBI JALAR KUNING..	64

5.4	RATA-RATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR COOKIES KACANG HIJAU DAN UBI JALAR KUNING..	66
5.5	RATA-RATA KESUKAAN PANELIS TERHADAP <i>OVERALL</i> COOKIES KACANG HIJAU DAN UBI JALAR KUNING..	69