

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Bagi Peneliti	4
1.5.2. Bagi Panelis	4
1.5.3. Bagi Jurusan Gizi	4
1.5.4. Bagi Masyarakat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Autis.....	5
2.2 Sorgum.....	7
2.2.1 Nilai Gizi Sorgum	8
2.3 Tepung Sorgum.....	9
2.4 Kacang Hijau	9
2.4.1 Nilai Gizi Kacang Hijau	10
2.5 Tepung Kacang Hijau	11

2.6 Cookies	12
2.6.1 Bahan Pembuatan Cookies	13
2.6.2 Cara Pembuatan Cookies	15
2.7 Sifat Organoleptik.....	16
2.8 Panelis.....	17
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	19
3.1 Kerangka Konsep Penelitian	19
3.2 Definisi Operasional	20
3.2.1 Imbangan Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau	20
3.2.2 Sifat Organoleptik.....	20
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	22
4.1 Desain Penelitian	22
4.2 Tempat Dan Waktu Penelitian	22
4.2.1 Penelitian Pendahuluan	23
4.2.2 Penelitian Utama	23
4.3 Alat Dan Bahan Penelitian.....	24
4.3.1 Alat Yang Digunakan Dalam Penelitian	24
4.3.2 Bahan yang digunakan dalam penelitian	27
4.4 Rancangan Percobaan.....	29
4.4.1 Perlakuan.....	29
4.4.2 Randomisasi.....	31
4.5 Prosedur.....	31
4.5.1 Prosedur Pembuatan Tepung Sorgum	31

4.5.2	Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Hijau	32
4.5.3	Prosedur Pembuatan Cookies Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Hijau.....	33
4.6	Pengamatan	35
4.7	Pengolahan dan Analisis Data.....	35
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		36
5.1	Penelitian Pendahuluan.....	36
5.2	Penelitian Utama.....	37
5.3	Deskripsi Produk.....	38
5.4	Sifat Organoleptik	38
5.4.1	Warna.....	38
5.4.2	Rasa.....	40
5.4.3	Aroma.....	42
5.4.4	Tekstur	44
5.5	Analisis Harga.....	45
5.6	Analisis Nilai Gizi Cookies.....	46
BAB VI KESIMPULANDAN SARAN.....		47
6.1	Kesimpulan.....	47
6.2	Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA		48