

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.6 Keterbatasan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Autisme	7
2.2 Diet Anak Autis	7
2.3 Tepung Mocaf	9
2.4 Labu Kuning dan Tepung Labu Kuning	10
2.6 Soft Cookies.....	15
2.6.1 Definisi <i>Soft Cookies</i>	15
2.7 Sifat Organoleptik.....	19
2.7.1 Pengertian Uji Organoleptik	19
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	22
3.1 Kerangka Konsep dan Definisi Operasional	22
3.2 Definisi Operasional	23
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	27
4.1 Desain Penelitian	27

4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	27
4.3	Sampel Penelitian	28
4.4	Penelitian Pendahuluan	28
4.5	Alat dan Bahan	29
4.6	Rancangan Percobaan	32
4.8	Prosedur	35
4.9	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	38
4.10	Pengolahan dan Analisis Data	39
BAB V		40
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		40
5.1.	Penelitian Pendahuluan	40
5.2.	Penelitian Utama	40
5.3	Deskripsi Produk	41
5.4.	Analisis Rendemen	42
5.5.	Sifat Organoleptik <i>Soft Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Labu Kuning	43
5.6.	Analisis Zat Gizi <i>Soft Cookies</i> Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Tepung Labu Kuning	54
5.7.	Analisis Biaya Produksi <i>Soft Cookies</i> berbahan dasar Tepung Mocaf dan Tepung Labu Kuning.....	57
BAB VI		59
SIMPULAN DAN SARAN.....		59
6.1	Simpulan	59
6.2	Saran	59
DAFTAR PUSTAKA.....		61