

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
LEMBAR PERNYATAAN	xii
PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI	xiii
KATA PENGANTAR	xiv
ABSTRAK	xvi
<i>ABSTRACT</i>	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Tinjauan Pustaka	7
1. Remaja.....	7
2. Pola Makan Remaja	10
3. <i>Cookies</i>	11

4. Talas (<i>Colocasia esculenta</i>)	15
5. Kacang Hijau (<i>Phaseolus radiatus</i>)	17
6. Analisis Proksimat	18
7. Uji Organoleptik.....	19
B. Kerangka Teori.....	22
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Kerangka Konsep	23
B. Hipotesis.....	23
C. Variabel dan Definisi	24
D. Rancangan/Desain Penelitian.....	26
E. Sampel Penelitian.....	27
F. Instrumen Penelitian.....	28
G. Prosedur Penelitian.....	31
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN	41
A. Karakteristik Produk <i>Cookies</i>	41
B. Gambaran Umum Panelis	41
C. Hasil Analisis Karakteristik Sensori <i>Cookies</i>	42
1. Rasa.....	42
2. Aroma.....	43
3. Tekstur	44
4. Warna	44
D. Formula Terpilih	45
E. Kadar Proksimat <i>Cookies</i>	46
F. Takaran Saji	47
BAB V PEMBAHASAN	49
A. Karakteristik Sensori <i>Cookies</i>	49
1. Rasa	49

2. Aroma.....	50
3. Tekstur.....	52
4. Warna	53
B. Formula Terpilih	55
C. Kadar Proksimat <i>Cookies</i>	55
1. Kadar Air.....	55
2. Kadar Abu	57
3. Protein	58
4. Lemak.....	59
5. Karbohidrat	61
6. Serat	63
D. Takaran Saji	66
E. Keterbatasan Penelitian.....	66
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	76