

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori .....	27
Gambar 3.1 Kerangka Konsep .....	28
Gambar 3.2 Rancangan Penelitian.....	30
Gambar 3.3 Alur Prosedur Penelitian .....	33
Gambar 4.1 <i>Cookies</i> Fortifikasi Tepung Ikan Mujair dan Tepung Daun Kelor .....	41
Gambar 4.2 Hasil Uji Lanjutan Warna <i>Cookies</i> .....	43
Gambar 4.3 Hasil Uji Lanjutan Aroma <i>Cookies</i> .....	44
Gambar 4.4 Hasil Uji Lanjutan Rasa <i>Cookies</i> .....	45
Gambar 4.5 Hasil Uji Lanjutan Tekstur <i>Cookies</i> .....	46
Gambar 4.6 Formula Terpilih .....	47
Gambar 4.7 Kandungan Protein Tepung Ikan Mujair per 100 Gram .....	48
Gambar 4.8 Rata-rata Kandungan Gizi <i>Cookies</i> F0 dan F3 per 100 g .....	49
Gambar 4.9 Rata-rata Kandungan Gizi <i>Cookies</i> F0 dan F3 per Adonan .....	49