

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Kegunaan Penelitian .....	6
1.4.1 Kegunaan Teoritis.....	6
1.4.2 Kegunaan Praktis.....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR.....</b>	<b>8</b>
2.1 Patisserie .....	8
2.1.1 Definisi Patisserie .....	8
2.1.2 Jenis-jenis Patisserie.....	8
2.1.3 Alat Dalam Pembuatan Produk Patisserie .....	10
2.2 Cookies .....	13
2.3 Healthy Cookies.....	16
2.4 Rambut Jagung.....	17
2.5 Tepung Rambut Jagung.....	19

2.6	Diabetes .....	19
2.7	Kolesterol .....	20
2.8	Penelitian Terdahulu .....	20
2.9	Kerangka Berpikir .....	24
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>		<b>25</b>
3.1	Objek Penelitian .....	25
3.2	Metode Penelitian.....	25
3.3	Operasional Variabel.....	26
3.4	Jadwal Penelitian.....	28
3.5	Teknik Sampling .....	29
3.6	Teknik Pengumpulan Data .....	30
3.6.1	Kuisisioner.....	31
3.6.2	Studi Pustaka .....	31
3.7	Teknik Analisis Data .....	32
3.7.1	Uji Organoleptik .....	32
3.7.2	Daya Terima Konsumen .....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>36</b>
4.1	Profil Cookies Berbasis Rambut Jagung .....	36
4.1.1	Sejarah Cookies .....	36
4.1.2	Analisa Bahan .....	37
4.2	Data dan Pembahasan .....	41
4.2.1	Formulasi Resep Cookies Berbasis Rambut Jagung .....	41
4.2.2.1	Formulasi Resep Cookies Berbasis Rambut Jagung.....	52

4.2.2.2	Formulasi Resep Cookies Berbasis Rambut Jagung.....	55
4.2.2.3	Formulasi Resep Cookies Berbasis Rambut Jagung.....	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....		62
5.1	Kesimpulan.....	62
5.2	Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		