



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
1.6 Kerangka Pikir	4
II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 <i>Cookies</i>	6
2.2 Diet DASH	8
2.3 Kulit Semangka	10
2.3.1 Semangka	10
2.3.2 Kulit Semangka	11
2.3.3 Kulit Semangka Bubuk	13
2.4 <i>Oatmeal (Oats)</i>	14
III METODE	18
3.1 Tempat dan Waktu	18
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	18
3.3 Alat dan Bahan	19
3.3.1 Alat dan Bahan untuk Membuat Kulit Semangka Bubuk	19
3.3.2 Alat dan Bahan untuk Membuat <i>Cookies</i>	19
3.3.3 Alat dan Bahan untuk Uji Organoleptik	21
3.4 Metode dalam Uji Organoleptik	21
3.5 Pengolahan Data	22
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	234
4.1 Gambaran Umum Produk	24
4.1.1 Deskripsi Produk	24
4.1.2 Keunggulan Produk	25
4.2 Resep Terstruktur Produk	26
4.3 Alur Produksi	27
4.4.1 Persiapan Pengolahan	28
4.4.2 Pengolahan Produk <i>Watrind Cookies</i>	30
4.4.3 Pengemasan Produk <i>Watrind Cookies</i>	31
4.4 Kandungan Gizi	32
4.5 Hasil Uji Organoleptik	35
4.6.1 Karakteristik Panelis	35
4.6.2 Tekstur	36



4.6.3	Rasa	36
4.6.4	Aroma	37
4.6.5	Warna	37
4.6.6	Hasil Nilai Rata-rata Penerimaan	38
V	SIMPULAN DAN SARAN	40
5.1	Simpulan	40
5.2	Saran	41
	DAFTAR PUSTAKA	42
	LAMPIRAN	46
	RIWAYAT HIDUP	62

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1	Syarat mutu <i>cookies</i>	6
2	Kriteria asupan zat gizi harian dalam diet DASH	8
3	Kebutuhan energi berdasarkan usia dan tingkat aktivitas fisik	9
4	Kandungan gizi buah semangka dalam 100 g BDD	11
5	Kandungan gizi kulit semangka dalam 100 g BDD	12
6	Kandungan gizi kulit semangka bubuk dalam 100 g	14
7	Kandungan gizi oat dalam 100 g BDD	16
8	Komposisi kandungan serat pangan oat dan β -glukan (g/kg berat kering)	17
9	Jenis dan cara pengambilan data	18
10	Kebutuhan alat untuk pembuatan <i>Watrind Cookies</i>	20
11	Kebutuhan bahan untuk membuat <i>Watrind Cookies</i>	21
12	Skala hedonik	22
13	Kategori nilai rata-rata tingkat kesukaan produk	23
14	Kategori nilai rata-rata mutu organoleptik	23
15	Resep terstruktur produk <i>Watrind Cookies</i>	26
16	Kandungan gizi produk <i>Watrind Cookies</i> dalam satu resep	32
17	Tingkat kecukupan energi dan zat gizi, serta kontribusi zat gizi <i>Watrind Cookies</i> per porsi terhadap kriteria asupan zat gizi harian dalam diet DASH	34
18	Karakteristik panelis	35
19	Nilai rata-rata mutu organoleptik produk <i>Watrind Cookies</i>	38
20	Nilai rata-rata tingkat kesukaan produk <i>Watrind Cookies</i>	39

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pikir produksi <i>Watrind Cookies</i>	4
2	Buah semangka atau <i>Citrullus vulgaris</i> , <i>Schard</i>	10
3	Lapisan buah semangka	12
4	Kulit semangka bubuk	13
5	Bentuk dan kenampakan biji oat	14
6	Jenis-jenis oat dalam berbagai bentuk	15
7	Produk <i>Watrind Cookies</i>	24
8	Alur produksi <i>Watrind Cookies</i>	27
9	Diagram alir pembuatan kulit semangka bubuk	28
10	Kegiatan penimbangan bahan	29
11	Diagram alir pengolahan <i>Watrind Cookies</i>	30
12	Kemasan produk <i>Watrind Cookies</i>	31
13	Label dan logo produk <i>Watrind Cookies</i>	31
14	Label informasi nilai gizi produk <i>Watrind Cookies</i>	33
15	Hasil uji organoleptik terhadap terkestr <i>Watrind Cookies</i>	36
16	Hasil uji organoleptik terhadap rasa <i>Watrind Cookies</i>	36
17	Hasil uji organoleptik terhadap aroma <i>Watrind Cookies</i>	37
18	Hasil uji organoleptik terhadap warna <i>Watrind Cookies</i>	37



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR LAMPIRAN

1	Daftar bahan makanan beserta porsi harian dalam diet DASH	47
2	Kebutuhan alat untuk membuat <i>Watrind Cookies</i>	49
3	Kebutuhan bahan untuk membuat <i>Watrind Cookies</i>	51
4	Formulir uji organoleptik	53
5	Kegiatan pengemasan <i>Watrind Cookies</i>	55
6	Perkiraan biaya bahan baku dan kemasan <i>Watrind Cookies</i>	56
7	Data panelis uji organoleptik produk <i>Watrind Cookies</i>	57
8	Data penilaian uji mutu organoleptik	58
9	Dokumentasi kegiatan uji organoleptik	59

