



## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
<b>I PENDAHULUAN</b>	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
1.6 Kerangka Pikir	3
<b>II TINJAUAN PUSTAKA</b>	5
2.1 Cookies	5
2.2 Tepung Mocaf	6
2.3 Bayam Hijau	7
2.4 Bebas Gluten	7
2.5 Serat Pangan	8
<b>III METODE KAJIAN</b>	9
3.1 Lokasi dan Waktu	9
3.2 Jenis dan Teknik Pengambilan Data	9
3.3 Teknik Analisis Data	10
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	12
4.1 Deskripsi Produk	12
4.2 Keunggulan Produk	12
4.3 Bahan Baku Produk	13
4.4 Resep Terstruktur	15
4.5 Persiapan Alat dan Bahan	16
4.6 Pengolahan Produk	17
4.7 Pengemasan Produk	21
4.8 Kandungan Gizi	21
4.9 Hasil Uji Organoleptik	24
<b>V SIMPULAN DAN SARAN</b>	29
5.1 Simpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	32
RIWAYAT HIDUP	44

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

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 LABEL

Tabel 1 Jenis dan teknik pengambilan data	9
Tabel 2 Resep Terstruktur <i>Spinach Cookies</i> Tepung Mocaf	15
Tabel 3 Persiapan Alat dan Bahan	16
Tabel 4 Resep formula pengolahan cookies	17
Tabel 5 Kandungan Gizi <i>Spinach Cookies</i> Tepung Mocaf	22
Tabel 6 Kandungan gizi cookies pada setiap formula	22
Tabel 7 Kandungan gizi makro tertinggi	23
Tabel 8 Hasil uji Kruskal-Wallis ketiga sampel uji	25
Tabel 9 Hasil uji Mann-Whitney rasa ketiga sampel uji	25
Tabel 10 Hasil uji Mann-Whitney tekstur ketiga sampel uji	26
Tabel 11 Nilai rata-rata uji organoleptic produk uji	26

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka pikir	4
Gambar 2 <i>Spinach Cookies</i> Tepung Mocaf	12
Gambar 3 Pembuatan bubuk bayam	18
Gambar 4 Hasil pengocokan adonan	19
Gambar 5 Hasil pencampuran adonan dengan bahan kering	19
Gambar 6 Pencetakan adonan cookies	20
Gambar 7 <i>Spinach cookies</i> tepung mocaf dalam oven	20
Gambar 8 <i>Spinach cookies</i> tepung mocaf sudah matang	20
Gambar 9 Kemasan <i>Spinach Cookies</i> Tepung Mocaf	21
Gambar 10 Mean pada parameter warna	27
Gambar 11 Mean pada parameter aroma	27
Gambar 12 Mean pada parameter rasa	28
Gambar 13 Mean pada parameter tekstur	28

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Persiapan alat dan bahan	33
Lampiran 2 Resep terstruktur <i>spinach cookies</i> tepung mocaf	35
Lampiran 3 Resep terstruktur <i>original cookies</i>	36
Lampiran 4 Kandungan gizi tepung mocaf	36
Lampiran 5 Kandungan gizi bayam hijau	36
Lampiran 6 Kandungan gizi <i>spinach cookies</i> tepung mocaf	37
Lampiran 7 Kandungan gizi <i>original cookies</i>	37
Lampiran 8 Dokumentasi dari Uji Organoleptik	37
Lampiran 9 Form uji organoleptik	39
Lampiran 10 Hasil penilaian uji organoleptic	40
Lampiran 11 Hasil Uji Kruskal Wallis	41

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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 mengurnumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies