



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
1.6 Kerangka Pikir	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Pengembangan produk	3
2.2 <i>Cookies</i>	4
2.3 Emulsifier	4
2.4 Telur	5
2.5 Biji chia	5
III METODE KAJIAN	6
3.1 Lokasi dan Waktu	6
3.2 Jenis dan Teknik Pengambilan Data	6
3.3 Metode Analisis Data	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Deskripsi produk <i>Cochi Cookies</i>	9
4.2 Keunggulan produk <i>Cochi Cookies</i>	10
4.3 Bahan baku produk <i>Cochi Cookies</i>	10
4.4 Resep terstruktur produk <i>Cochi Cookies</i>	11
4.5 Biaya bahan baku produk <i>Cochi Cookies</i>	12
4.6 Kebutuhan alat pembuatan <i>Cochi Cookies</i>	12
4.7 Pengolahan Produk <i>Cochi Cookies</i>	13
4.8 Pengolahan Produk Uji organoleptik	15
4.9 Hasil uji organoleptik	19
4.10 Hasil Uji Laboratorium	23
V SIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Simpulan	24
5.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28
RIWAYAT HIDUP	45

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 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 TABEL

1	Resep terstruktur Cochi Cookies	11
2	Biaya bahan baku Produk Cochi Cookies	12
3	Alat dan bahan pembuatan Cochi Cookies	12
4	Resep produk uji	15
5	Perbandingan biaya bahan baku sampel uji	16
6	Alat pembuatan produk uji	16
7	Hasil uji Kruskal-Wallis ketiga produk uji	19
8	Hasil uji Mann-Whitney warna ketiga produk uji	19
9	Hasil uji Mann-Whitney warna produk uji	20
10	Nilai rata-rata uji organoleptik produk uji	20
11	Kandungan zat gizi produk uji	23

DAFTAR GAMBAR

	Kerangka pikir pengembangan produk Cochi Cookies	3
	Produk Cochi Cookies	9
	proses pembuatan gel biji chia	13
	Hasil pengocokan adonan Cochi Cookies	13
	Hasil pencampuran adonan dengan bahan kering	14
	Proses pencetakan Cochi Cookies	14
	Cochi Cookies dalam oven dan Cochi Cookies matang	14
	Kemasan Cochi Cookies	15
9	Sampel 101	17
10	Sampel 102	17
11	Produk uji corn flakes cookies menggunakan telur	18
12	Ketiga sampel uji	18

DAFTAR LAMPIRAN

1	Alat pembuatan Cochi Cookies dan produk uji	29
	Bahan pembuatan Cochi Cookies dan produk uji	30
	Nota pembelian bahan pembuatan Cochi Cookies dan sampel uji	31
4	Format formulir uji organoleptik	32
	Hasil uji organoleptik oleh 30 panelis	33
	Hasil uji Kruskal-Wallis	35
	Hasil uji Mann-Whitney	38
	Dokumentasi uji organoleptik	41
6	Hasil uji laboratorium sampel uji	42