



DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
2 TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Pangan Fungsional	3
2.2 Pengembangan Produk	3
2.3 Produk	4
2.4 <i>Cookies</i>	4
2.5 Bahan Utama	5
2.5.1 Bekatul	5
2.5.2 <i>Oat (Avena Sativa)</i>	7
2.6 Bahan Tambahan	8
2.6.1 Tepung Mocaf	8
2.6.2 Tepung Maizena	8
2.6.3 Telur Ayam	9
2.6.4 Margarin	9
2.6.5 Susu Bubuk	9
2.6.6 Madu	9
2.6.7 Minyak Kelapa	10
2.6.8 Baking Powder	10
2.6.9 Vanili	10
2.7 Daya Terima	10
2.8 Uji Organoleptik	11
2.9 Kerangka Pikir	13
3 METODE PENELITIAN	14
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	14
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	14
3.3 Teknik Pengolahan dan Penyajian Data	15
3.4 Batasan Istilah	16
4 HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Makanan Selingan	17
4.1.1 <i>Oatmeal Cookies</i>	17
4.1.2 <i>Oatmeal Bekatul Cookies</i>	17
4.2 Produksi Produk	18
4.2.1 Persiapan	18
4.2.2 Pengolahan	18
4.2.3 Pemorsian	20
4.3 Kandungan Gizi	21
4.3.1 Kandungan Gizi <i>Oatmeal Cookies</i>	21

	4.3.2 Kandungan Gizi <i>Oatmeal Bekatul Cookies</i>	22
	4.4 Hasil dan Pembahasan Uji Kesukaan	22
	4.4.1 Penampilan	22
	4.4.2 Warna	23
	4.4.3 Rasa	24
	4.4.4 Tekstur	25
	4.4.5 Aroma	26
	4.4.6 Keseluruhan	27
5	PENUTUP	27
	5.1 Simpulan	27
	5.2 Saran	28
	DAFTAR PUSTAKA	29
	LAMPIRAN	31



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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR TABEL

1 Syarat Mutu <i>Cookies</i>	4
2 Komposisi Bekatul Per 100 g	6
3 Komposisi Kimia <i>Oat</i>	8
4 Jadwal Pelaksanaan Uji Organoleptik	14
5 Jenis dan Cara Pengambilan Data	15
6 Kandungan Gizi <i>Oatmeal Cookies</i>	21
7 Kandungan Gizi <i>Oatmeal Bekatul Cookies</i>	22

DAFTAR GAMBAR

1 Bekatul	6
2 <i>Oat</i>	7
3 Alur Kerangka Pikir	13
4 Produk <i>Oatmeal Cookies</i>	17
5 Produk <i>Oatmeal Bekatul Cookies</i>	18
6 Alur Pengolahan <i>Oatmeal Cookies</i>	19
7 Alur Pengolahan <i>Oatmeal Bekatul Cookies</i>	20
8 Pemorsian Kedua Produk <i>Cookies</i>	21
9 Hasil Uji Organoleptik Penampilan Kedua Produk <i>Cookies</i>	23
10 Hasil Uji Organoleptik Warna Kedua Produk <i>Cookies</i>	24
11 Hasil Uji Organoleptik Rasa Kedua Produk <i>Cookies</i>	25
12 Hasil Uji Organoleptik Tekstur Kedua Produk <i>Cookies</i>	25
13 Hasil Uji Organoleptik Aroma Kedua Produk <i>Cookies</i>	26

DAFTAR LAMPIRAN

1 Form Uji Organoleptik	32
2 Jadwal Uji Coba Produksi Produk <i>Cookies</i>	32
3 Alat yang Digunakan Pada Produksi <i>Cookies</i>	33
4 Resep Terstruktur Produk <i>Oatmeal Cookies</i>	33
5 Resep Terstruktur Produk <i>Oatmeal Bekatul Cookies</i>	34
6 Data Uji Kesukaan 20 Panelis <i>Oatmeal Cookies</i>	35
7 Data Uji Kesukaan 20 Panelis <i>Oatmeal Bekatul Cookies</i>	36
8 Pengisian Uji Kesukaan Oleh Beberapa Panelis	36

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk keperluan 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.