

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	I
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	Ii
<b>KATA PENGANTAR</b>	Iii
<b>DAFTAR ISI</b>	Iv
<b>DAFTAR TABEL</b>	Vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	Vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	Viii
<b>BAB I     PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	3
1.4 Perumusan Masalah	3
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
<b>BAB II    KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN,           DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
2.1 Kerangka Teoritik	5
2.1.1 <i>Butter Cookies</i>	5
2.1.2 Bayam	12
2.1.3 Daun Bayam Kering	18
2.1.4 Daya Terima Konsumen	19
2.2 Kerangka Pemikiran	21
2.3 Hipotesis Penelitian	22
<b>BAB III   METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2 Metode Penelitian	23
3.3 Variabel Penelitian	23
3.4 Definisi Operasional	24
3.5 Desain Penelitian	25
3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	26
3.7 Prosedur Penelitian	26
3.8 Instrumen Penelitian	36
3.9 Teknik Pengambilan data	38
3.10 Hipotesis Statistik	39
3.11 Teknik Analisis Data	40
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	42
<b>LAMPIRAN</b>	44

## DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Nutrisi Pada 100 Gram Bayam Hijau Dan Merah.	6
Tabel 2.2	Syarat Mutu Cookies Menurut SNI 01-2973-19920, (BSN, 1992)	14
Tabel 3.1	Desain Penelitian Untuk Daya Terima	25
Tabel 3.2	Bahan-Bahan Pembuatan <i>Butter Cookies</i>	31
Tabel 3.3	Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Butter Cookies</i>	31
Tabel 3.4	Formula Standar <i>Butter Cookies</i>	32
Tabel 3.5	Formula <i>Butter Cookies</i> dengan Dengan Penambahan Daun Bayam Kering 1,8%	33
Tabel 3.6	Formula <i>Butter Cookies</i> dengan Dengan Penambahan Daun Bayam Kering 3,6%	34
Tabel 3.7	Formula <i>Butter Cookies</i> dengan Dengan Penambahan Daun Bayam Kering 5,4%	35
Tabel 3.8	Formula <i>Butter Cookies</i> dengan Dengan Penambahan Daun Bayam Kering 7,2%	36
Tabel 3.9	Instrumen Uji Validasi	37
Tabel 3.10	Instrumen Uji Hedonik	38
Tabel 4.1	Hasil Uji Panelis Ahli	44
Tabel 4.2	Penilaian Aspek Warna <i>Butter Cookies</i> Dengan Penambahan Daun Bayam Kering	48
Tabel 4.3	Hasil Pengujian Hipotesis Warna <i>Butter Cookies</i> penambahan Daun Bayam Kering	50

Tabel 4.4	Penilaian Aspek Rasa <i>Butter cookies</i> dengan Penambahan Daun Bayam Kering	51
Tabel 4.5	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa <i>Butter Cookies</i> Penambahan Daun Bayam Kering	52
Tabel 4.6	Penilaian Aspek Aroma <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Daun Bayam Kering	54
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma <i>Butter Cookies</i> Penambahan Daun Bayam Kering	55
Tabel 4.8	Penilaian Aspek Tekstur <i>Butter cookies</i> Penambahan daun bayam kering	56
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur <i>Butter Cookies</i> Penambahan Daun Bayam Kering	58

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 <i>Amaranthus tricolor</i>	15
Gambar 2.2 <i>Amaranthus dubius</i>	15
Gambar 2.3 <i>Amaranthus cruentus</i>	16
Gambar 2.4 Daun Bayam Kering	19
Gambar 3.1 Proses Pembuatan Daun Bayam Kering	27
Gambar 3.2 Proses Pengolahan Butter Cookies	30
Gambar 3.3 <i>Butter Cookies</i>	32
Gambar 3.4 <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Daun Bayam Kering Sebesar 1,8%	33
Gambar 3.5 <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Daun Bayam Kering Sebesar 3,6%	34
Gambar 3.6 <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Daun Bayam Kering Sebesar 5,4%	35
Gambar 3.7 <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Daun Bayam Kering Sebesar 7,2%	36

## DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	66
Lampiran 2	Hasil validitas dosen ahli	67
Lampiran 3	Hasil Validitas Panelis Ahli Terhadap <i>Butter Cookies</i> dengan Penambahan Daun Bayam Kering	73
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Warna	78
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Rasa	83
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Aroma	88
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek tekstur	93
Lampiran 8	Tabel Distribusi $X^2$	94
Lampiran 9	Tabel Uji Tuckey's	95