

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR BAGAN.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR DIAGRAM.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Pembatasan Masalah.....	5
D. Perumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II KERANGKA TEORITIS DAN KERANGKA PEMIKIRAN	
A. Kerangka Teoritis	
1. Autisme.....	7
2. Cookies.....	13
3. Cookies Sagu Tapioka.....	34
a. Bahan dalam Pembuatan	
Cookies Sagu Tapioka.....	34

b. Proses Pembuatan Cookies	
Sagu Tapioka.....	40
4. Substitusi Tepung Ubi Ungu	
Pada Pembuatan Cookies Sagu.....	43
a. Ubi Ungu.....	43
b. Tepung Ubi Ungu.....	47
c. Proses Pembuatan Tepung	
Ubi Ungu.....	48
5. Proses Pembuatan Cookies Sagu	
dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu.....	53
6. Daya Terima Konsumen.....	53
B. Kerangka Pemikiran.....	54
C. Hipotesis Penelitian.....	56

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	57
B. Metode Penelitian.....	57
C. Variabel Penelitian.....	58
D. Definisi Operasional.....	58
E. Desain Penelitian.....	61
F. Populasi, Sampel, dan Teknik	
Pengambilan Sampel.....	61
G. Panelis.....	62
H. Prosedur Penelitian.....	62
1. Kajian pustaka.....	62
2. Penelitian Pendahuluan.....	63
a. Uji Coba Pembuatan Tepung	
Ubi Ungu.....	63

b. Uji Coba Pembuatan Cookies Sagu Subtitusi Tepung Ubi Ungu.....	67
3. Pembuatan Cookies Sagu Subtitusi Tepung Ubi Ungu.....	72
a. Persiapan Bahan Pembuatan Cookies Sagu Subtitusi Tepung Ubi Ungu.....	72
b. Persiapan Peralatan Pembuatan Cookies Sagu Subtitusi Tepung Ubi Ungu.....	73
c. Proses Pembuatan Cookies Sagu Subtitusi Tepung Ubi Ungu.....	74
I. Instrumen Penelitian.....	77
J. Teknik Pengambilan Data.....	77
K. Hipotesis Statistik.....	78
L. Teknik Analisis Data.....	79

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data.....	82
1. Aspek Bentuk Cookies Sagu Subtitusi Tepung Ubi Ungu.....	82
2. Aspek Warna Cookies Sagu Subtitusi Tepung Ubi Ungu.....	84
3. Aspek Rasa Cookies Sagu Subtitusi Tepung Ubi Ungu.....	85
4. Aspek Aroma Cookies Sagu Subtitusi Tepung Ubi Ungu.....	87
5. Deskripsi Data tentang Pilihan Konsumen Secara Umum.....	88
B. Pengujian Hipotesis.....	91

1. Uji Hipotesis untuk Aspek Bentuk	
Dengan Uji Friedman.....	91
2. Uji Hipotesis untuk Aspek Warna	
Dengan Uji Friedman.....	92
3. Uji Hipotesis untuk Aspek Rasa	
Dengan Uji Friedman.....	94
4. Uji Hipotesis untuk Aspek Aroma	
Dengan Uji Friedman.....	95
C. Diskusi.....	96
D. Kelemahan Penelitian.....	98
BAB V	KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN
A. Kesimpulan.....	101
B. Implikasi.....	102
C. Saran.....	102
DAFTAR PUSTAKA.....	103
LAMPIRAN.....	105
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	130

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Formulasi Cookies Sagu Tapioka.....	35
Tabel 2. Kandungan Nilai Gizi Tapioka per 100 gram.....	36
Tabel 3. Varietas Ubi Jalar.....	44
Tabel 4. Komposisi Kimia dan Nilai Gizi pada Ubi Jalar Segar per 100 gr.....	46
Tabel 5. Kriteria Mutu Tepung Ubi Jalar.....	52
Tabel 6. Matrik Desain Penelitian Bentuk, Warna, Rasa, Dan Aroma Cookies Sagu Substitusi Tepung Ubi Ungu.....	61
Tabel 7. Uji Coba I Pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	63
Tabel 8. Uji Coba II Pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	63
Tabel 9. Uji Coba III Pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	64
Tabel 10. Hasil Uji Coba Tahap I sampai dengan Tahap III Pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	65
Tabel 11. Uji Coba I Pembuatan Cookies Sagu dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu 60%, 50%, dan 40%.....	67
Tabel 12. Uji Coba II Pembuatan Cookies Sagu dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu 40%, 30%, dan 20%.....	68
Tabel 13. Uji Coba III Pembuatan Cookies Sagu dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu 40%, 30%, dan 20%.....	69
Tabel 14. Uji Coba IV Pembuatan Cookies Sagu dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu 40%, 30%, dan 20%.....	70
Tabel 15. Hasil Uji Coba Tahap I sampai dengan Tahap IV Cookies Sagu Substitusi Tepung Ubi Ungu.....	71
Tabel 16. Formula Pembuatan Cookies Sagu Substitusi Tepung Ubi Ungu.....	72
Tabel 17. Nilai untuk Uji Mutu Hedonik.....	77
Tabel 18. Penilaian Aspek Bentuk Cookies Sagu.....	83
Tabel 19. Penilaian Aspek Warna Cookies Sagu.....	84

Tabel 20.	Penilaian Aspek Rasa Cookies Sagu.....	86
Tabel 21.	Penilaian Aspek Aroma Cookies Sagu.....	87
Tabel 22.	Uji Organoleptik secara Keseluruhan Aspek.....	89
Tabel 23.	Hasil Pengujian Hipotesis Bentuk Cookies Sagu.....	91
Tabel 24.	Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Terhadap Bentuk Cookies Sagu Substitusi Tepung Ubi Ungu.....	92
Tabel 25.	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Cookies Sagu.....	93
Tabel 26.	Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Terhadap Warna Cookies Sagu Substitusi Tepung Ubi Ungu.....	93
Tabel 27.	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Cookies Sagu.....	94
Tabel 28.	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Cookies Sagu.....	95

DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 1. Proses Pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	66
Bagan 2. Pembuatan Cookies Sagu Substitusi Tepung Ubi Ungu.....	75

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Chocolate Spread Cookies.....	14
Gambar 2. Coffee Nut Drop Cookies.....	15
Gambar 3. Star Cookies.....	16
Gambar 4. Butter Spritz Pressed Cookies.....	17
Gambar 5. Matcha Piped Cookies.....	18
Gambar 6. Watermelon Cookies.....	18
Gambar 7. Palmier.....	19
Gambar 8. Cherry Pie Cookies.....	20
Gambar 9. Soes Kering.....	21
Gambar 10. Kue Sagu.....	22
Gambar 11. Cerry Meringue Cookies.....	22
Gambar 12. Biskuit.....	23
Gambar 13. Nastar.....	23
Gambar 14. Butter Cookies.....	24
Gambar 15. Lidah Kucing.....	24
Gambar 16. Tepung Terigu.....	28
Gambar 17. Margarin.....	30
Gambar 18. Telur.....	30
Gambar 19. Gula Palm.....	31
Gambar 20. Gula Pasir.....	31
Gambar 21. Gula Halus.....	32
Gambar 22. Garam Halus.....	32
Gambar 23. Vanili.....	33
Gambar 24. Cokelat.....	33
Gambar 25. Kacang- Kacangan.....	33
Gambar 26. Buah Kering.....	34
Gambar 27. Kayumanis Bubuk.....	34
Gambar 28. Tepung Tapioka.....	37

Gambar 29.	Tepung Beras.....	38
Gambar 30.	Tepung Maizena.....	38
Gambar 31.	No Sugar.....	39
Gambar 32.	Almond Bubuk.....	40
Gambar 33.	Ubi Ungu.....	47
Gambar 34.	Tepung Ubi Ungu.....	52
Gambar 35.	No Egg.....	70
Gambar 36.	Alur Proses Pembuatan Cookies Sagu Subtitusi Ubi Ungu.....	76

DAFTAR DIAGRAM

	Halaman
Diagram 1. Organoleptik Aspek Bentuk Cookies Sagu.....	83
Diagram 2. Organoleptik Aspek Warna Cookies Sagu.....	85
Diagram 3. Organoleptik Aspek Rasa Cookies Sagu.....	86
Diagram 4. Organoleptik Aspek Aroma Cookies Sagu.....	88
Diagram 5. Hasil Uji Organoleptik.....	90

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Penilaian Organoleptik.....	106
Lampiran 2. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Bentuk.....	107
Lampiran 3. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Warna.....	108
Lampiran 4. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Rasa.....	109
Lampiran 5. Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Aroma.....	110
Lampiran 6. Uji Friedman.....	111
Lampiran 7. Perhitungan Hasil Uji Organoleptik dengan Uji Friedman.....	112
Lampiran 8. Perhitungan Harga Jual Cookies Sagu Substitusi Tepung Ubi Ungu.....	126
Lampiran 9. Cookies Sagu Substitusi Tepung Ubi Ungu 20%, 30%, dan 40%.....	127
Lampiran 10. Tabel Distribusi Chi Kuadrat (χ^2).....	128
Lampiran 11. Tabel Tuckey's.....	129