

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Grafik komplementasi AAE pisang, kacang hijau dan ubi jalar ungu	36
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Cookies	45
Gambar 3. Hasil Cookies Bebas Gluten dan Kasein	52
Gambar 4. Kadar Protein Cookies	54
Gambar 5. Kadar Lemak Cookies	55
Gambar 6. Kadar Karbohidrat Cookies	56
Gambar 8. Proses pengovenan cookies	88
Gambar 9. Hasil cookies Taraf Perlakuan F1, F2 dan F3	88

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Angka Kecukupan Energi dan Zat Gizi Anak Usia 7-12	21
Tabel 2. Syarat Mutu Cookies Berdasarkan SNI 2973-2011	23
Tabel 3. Kandungan Gizi Pisang Raja 100 gram	25
Tabel 5. Kandungan Asam Amino Kacang Hijau	27
Tabel 6. Kandungan Zat Gizi Tepung Kacang Hijau	27
Tabel 7. Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu Per 100 gram	28
Tabel 8. Kandungan Gizi Madu Per 100 gram	29
Tabel 9. Kandungan Kimia Madu	29
Tabel 10. Hasil perhitungan skor asam amino essensial pisang, kacang hijau dan ubi jalar ungu	35
Tabel 11. Skor asam amino essensial pisang, kacang hijau dan ubi jalar ungu	35
Tabel 12. Perbandingan protein pisang, kacang hijau dan ubi jalar ungu	36
Tabel 13. Kadar Protein tepung pisang tepung kacang hijau dan tepung ubi jalar ungu	37
Tabel 14. Perbandingan berat kering tepung pisang, tepung kacang hijau dan tepung ubi jalar ungu setiap komplementasi	37
Tabel 15. Perbandingan berat kering tepung pisang, tepung kacang hijau dan tepung ubi jalar ungu setiap komplementasi dalam 100 g	38
Tabel 16. Formulasi tepung pisang tepung kacang hijau dan tepung ubi jalar	39
Tabel 17. Taraf Perlakuan Proporsi Tepung	39
Tabel 18. Bahan Penyusun Cookies	40
Tabel 19. Total Bahan Penyusun Cookies	41
Tabel 20. Spesifikasi Bahan pembuatan Cookies	42

10

Tabel 21. Definisi Operasional Penelitian	43
Tabel 22. Karakteristik Cookies	53
Tabel 23. Tingkat Kesukaan terhadap warna cookies	58
Tabel 24. Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Cookies	60
Tabel 25. Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Cookies	61
Tabel 26. Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Cookies	62
Tabel 27. Rerata dan Ranking Variabel dalam penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	63
Tabel 28. Karakteristik Cookies Taraf Perlakuan Terbaik	64

### **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Formulir Penilaian Organoleptik	71
Lampiran 2. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	72
Lampiran 3. Prosedur Pembuatan Tepung	73
Lampiran 4. Hasil Analisis Mutu Organoleptik	76
Lampiran 5. Perhitungan Bahan Pembuatan dan Energi dan Zat Gizi Cookies per Takaran Saji (100 g)	79
Lampiran 6. Perhitungan Energi dan Nilai Gizi Cookies per Takaran Saji (50 g)	80
Lampiran 7. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	81
Lampiran 8. Analisis Uji Organoleptik Cookies Tepung Pisang, Tepung Kacang Hijau dan Tepung Ubi Jalar Ungu	83
Lampiran 9. Dokumentasi Pembuatan Produk	88