

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR ISTILAH	xi
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pangan Fungsional	6
2.2 Cookies	7
2.3 Tanaman Kecipir (<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L.)	8
2.4 Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L.)	11
2.5 Analisis Proksimat.....	13
2.5.1 Analisis Kadar Air.....	14
2.5.2 Analisis Kadar Abu	14
2.5.3 Analisis Kadar Lemak.....	15
2.5.4 Analisis Kadar Protein	16
2.5.5 Analisis Kadar Karbohidrat.....	17
2.5.6 Analisis Kadar Serat Kasar	17
2.6 Analisis Aktivitas Antioksidan	18
2.7 Uji Organoleptik.....	20
2.8 Spektrofotometer UV-Vis	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22