

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR TABEL | viii |
| DAFTAR ISTILAH | ix |
| DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG | x |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Batasan Masalah | 3 |
| 1.4 Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.5 Manfaat Penelitian | 5 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Pangan Fungsional | 6 |
| 2.2 Biji Kecipir (<i>Psophocarpus tetragonolobus L.</i>) | 7 |
| 2.2.1 Kandungan Gizi Biji Kecipir | 8 |
| 2.2.2 Tepung Biji Kecipir..... | 10 |
| 2.3 Ubi Jalar Cilembu (<i>Ipomoea batatas L.</i>) | 11 |
| 2.3.1 Kandungan Gizi Ubi Jalar Cilembu | 12 |
| 2.3.2 Tepung Ubi Jalar Cilembu | 13 |
| 2.4 Cookies | 14 |
| 2.5 Analisis Proksimat | 16 |
| 2.5.1 Kadar Air..... | 16 |
| 2.5.2 Kadar Abu | 17 |
| 2.5.3 Kadar Lemak..... | 17 |
| 2.5.4 Kadar Protein | 18 |
| 2.5.5 Kadar Karbohidrat..... | 21 |
| 2.5.6 Serat Kasar | 21 |
| 2.7 Antioksidan | 23 |
| 2.8 Spektrofotometri UV-Vis | 28 |

| | | |
|----------------|---|------------|
| 2.9 | Uji Organoleptik | 29 |
| BAB III | METODE PENELITIAN | 34 |
| 3.1 | Waktu dan Tempat Penelitian | 34 |
| 3.2 | Bahan, Alat, dan Instrumentasi | 34 |
| 3.3 | Prosedur | 35 |
| 3.3.1 | Preparasi Sampel | 35 |
| 3.3.2 | Pembuatan <i>Cookies</i> | 36 |
| 3.3.3 | Analisis Proksimat | 37 |
| 3.3.4 | Analisis Aktivitas Antioksidan | 42 |
| 3.3.6 | Uji Organoleptik | 44 |
| BAB IV | HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 44 |
| 4.1 | Preparasi Sampel dan Pembuatan <i>Cookies</i> | 45 |
| 4.2 | Hasil Analisis Proksimat | 48 |
| 4.2.1 | Kadar Air | 48 |
| 4.2.2 | Kadar Abu | 50 |
| 4.2.3 | Kadar Lemak | 51 |
| 4.2.4 | Kadar Protein | 53 |
| 4.2.5 | Kadar Serat Kasar | 55 |
| 4.2.6 | Kadar Karbohidrat | 56 |
| 4.2.6 | Nilai Energi | 58 |
| 4.4 | Hasil Uji Aktivitas Antioksidan | 59 |
| 4.5 | Hasil Uji Organoleptik | 64 |
| 4.5.1 | Warna | 65 |
| 4.5.2 | Aroma | 66 |
| 4.5.3 | Rasa | 68 |
| 4.5.4 | Tekstur | 70 |
| BAB V | KESIMPULAN DAN SARAN | 73 |
| 5.1 | Kesimpulan | 73 |
| 5.2 | Saran | 73 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 75 |
| | SUBJEK INDEKS | 83 |
| | LAMPIRAN A | 84 |
| | LAMPIRAN B | 104 |
| | LAMPIRAN C | 108 |