

Daftar Isi

<i>PERNYATAAN</i>	<i>i</i>
<i>KATA PENGANTAR</i>	<i>ii</i>
<i>ABSTRAK</i>	<i>iv</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>v</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN</i>	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	1
<i>BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR</i>	<i>3</i>
2.1 Terong Ungu	3
2.2 Cookies	3
2.3 Pemanfaatan Terong Ungu	4
<i>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</i>	<i>7</i>
3.1 Metode penelitian	7
<i>BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN</i>	<i>9</i>
4.1 Formulasi Cookies Berbasis Tepung Terong Ungu	9
4.2 Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Terong Ungu	12
4.3 Kandungan Gizi Cookies Berbasis Tepung Terong Ungu	17
<i>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</i>	<i>19</i>
5.1 Kesimpulan	19
5.2 Saran	20
<i>DAFTAR PUSTAKA</i>	<i>21</i>