

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	2
LEMBAR PENGESAHAN.....	3
KATA PENGANTAR	6
DAFTAR ISI	7
DAFTAR GAMBAR	10
DAFTAR LAMPIRAN	11
ABSTRAK	12
BAB I	14
PENDAHULUAN	14
A. Latar Belakang	14
B. Rumusan Masalah	17
C. Tujuan Penelitian	17
1. Tujuan umum.....	17
2. Tujuan khusus	18
D. Manfaat Penelitian	18
1. Manfaat keilmuan.....	18
2. Manfaat praktis.....	18
KERANGKA KONSEP	19
BAB II	20
TINJAUAN PUSTAKA.....	20
A. Autism Spectrum Disorder	20
B. Terapi Diet Bebas Gluten dan Kasein.....	21
C. Formulasi Cookies Bebas Gluten dan Kasein	22
1. Cookies	22
2. Tepung pisang raja	24
3. Tepung kacang hijau.....	26
4. Tepung ubi jalar ungu	27

5. Madu	28
6. Mutu kimia dan nilai energi.....	30
7. Mutu organoleptik.....	32
BAB III	34
METODOLOGI PENELITIAN	34
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	40
C. Alat dan Bahan Penelitian.....	40
1. Alat	40
2. Bahan.....	40
D. Variabel Penelitian	43
1. Variabel bebas (Independent Variabel).....	43
2. Variabel terikat (Dependent Variabel)	43
E. Definisi Operasional.....	43
F. Prosedur Pembuatan Cookies	45
G. Pelaksanaan Penelitian	46
1. Penelitian pendahuluan	46
2. Penelitian utama.....	46
H. Metode Analisis.....	47
1. Kadar protein.....	47
2. Kadar Lemak	47
3. Analisis Kadar Karbohidrat.....	47
4. Perhitungan Nilai Energi.....	47
5. Analisis Mutu Organoleptik.....	47
6. Taraf Perlakuan Terbaik.....	48
I. Pengolahan dan Analisis Data.....	49
1. Pengolahan dan analisis kadar zat gizi.....	49
2. Mutu Organoleptik.....	49
3. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	50

4. Instrumen Analisis Data.....	51
BAB IV.....	52
HASIL dan PEMBAHASAN	52
A. Deskripsi Produk.....	52
B. Mutu Kumia	54
a. Kadar protein.....	54
b. Kadar lemak.....	55
c. Kadar karbohidrat.....	56
C. Nilai energi.....	57
D. Mutu Organoleptik.....	58
a. Warna.....	58
b. Rasa.....	59
c. Aroma.....	61
d. Tekstur	62
E. Taraf Perlakuan Terbaik.....	63
BAB V.....	65
KESIMPULAN DAN SARAN	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN.....	70