

C. Kondisi Umum Lingkungan	11
1. Potensi Sumber Daya.....	11
2. Peluang Pasar	12
D. Analisis SWOT	12
1. Analisis swot	12
2. BEP.....	13
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	15
A. Perencanaan	15
1. Formulasi Cookiet (Cookies Diet).....	15
2. Analisis Usaha	16
3. Metode Analisis	20
B. Produksi.....	20
1. Cara Membuat Cookies.....	20
2. Pengemasan	21
C. Pasca Produksi	22
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	24
A. Perhitungan Usaha	24
B. Hasil Penjualan	29
C. Analisis Respon Konsumen	29
D. Upaya Keberlanjutan Usaha	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
A. Kesimpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	34

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan.....	4
D. Luaran	4
E. Manfaat Kegiatan.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Produk Cookies	6
B. Komposisi Cookies Diet.....	7
1. Tepung Ubi Ungu	7
2. Tepung Tempe Kedelai	7
3. Tepung Terigu Protein Rendah.....	8
4. Bekatul Beras Putih	9
5. Susu Skim Bubuk	9
6. Bahan Pelengkap	10
7. Kuning Telur.....	11
8. Margarin.....	11