

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Bahan pembuatan cookies.....	6
Tabel 2. Komposisi bahan yang digunakan dalam Uji Coba <i>Cookies</i>	7
Tabel 3. Kegunaan bahan- bahan dalam pembuatan cookies	8
Tabel 4. Alat dan perkakas yang digunakan pada proses pembuatan <i>Cookies</i>	9
Tabel 5. Waktu Pembuatan Produk Uji Coba.....	11
Tabel 6. Resep Cookies Produk A - Produk D	12
Tabel 7. Rancangan Percobaan	18
Tabel 8. Operasionalisasi Variabel untuk Uji Hedonik atau uji kesukaan	19
Tabel 9. Operasionalisasi Variabel untuk Uji Organoleptik.....	20
Tabel 10. Penilaian rata- rata responden terhadap Uji Hedonik variabel warna, aroma, tekstur, dan rasa menggunakan <i>Software</i> SPSS	26
Tabel 11. Warna Produk A-J	29
Tabel 12. Aroma produk A-J	30
Tabel 13. Tekstur Prodiuk A-J.....	32
Tabel 14. Rasa produk A-J	33
Tabel 16. Penilaian rata- rata responden terhadap Uji Organoleptik variabel warna, aroma, tekstur, dan rasa menggunakan <i>Software</i> SPSS	34
Tabel 17. Hasil Uji T-test	38
Tabel 18. Pembahasan Hasil Uji T- Test Terhadap Variabel Warna.....	39
Tabel 19. Pembahasan Hasil Uji T- Test Terhadap Variabel Aroma	40
Tabel 20. Pembahasan Hasil Uji T- Test Terhadap Variabel Tekstur	40
Tabel 21. Pembahasan Hasil Uji T- Test Terhadap Variabel Rasa.....	41