

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat	5
1. Manfaat Keilmuan	5
2. Manfaat Praktis	5
E. Kerangka Konsep	6
F. Hipotesis	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Prevalensi Obesitas	8
B. Faktor Penyebab	10
1. Genetik	10
2. Lingkungan	10
3. Aktivitas Fisik	11
4. Pola Makan	11
C. Pengembangan Substitusi Snack Bar	13
1. Snack bar	13
2. Tepung Ubi Jalar Ungu	15
3. Okra Hijau	18
D. Analisis Mutu Gizi	20
1. Kadar Air	20
2. Kadar Abu	20
3. Kadar Protein	21
4. Kadar Lemak	21
5. Kadar Karbohidrat	22
6. Nilai Energi	23
7. Kadar Serat	23
E. Mutu Organoleptik	24
1. Warna	24
2. Aroma	25
3. Rasa	25
4. Tekstur	26
F. Taraf Perlakuan Terbaik	26

BAB III	METODE PENELITIAN	28
	A. Jenis dan Desain Penelitian	28
	B. Tempat dan Waktu Penelitian	29
	C. Alat dan Bahan	29
	1. Alat	28
	2. Bahan	29
	D. Variabel Penelitian	33
	1. Variabel Independen	33
	2. Variabel Dependen	33
	E. Definisi Operasional	33
	F. Metode Penelitian	34
	1. Penelitian Pendahuluan	34
	2. Penelitian Utama	37
	G. Metode Analisis	38
	1. Analisis Mutu Gizi	38
	2. Analisis Mutu Organoleptik	42
	3. Taraf Penentuan Terbaik	42
	4. Pengolahan dan Analisis Data	43
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	46
	A. Karakteristik Produk	46
	B. Mutu Gizi	48
	1. Kadar Air	48
	2. Kadar Abu	49
	3. Kadar Protein	50
	4. Kadar Lemak	51
	5. Kadar Karbohidrat	53
	6. Nilai Energi	54
	7. Kadar Serat	55
	C. Mutu Organoleptik	57
	1. Warna	57
	2. Aroma	58
	3. Rasa	59
	4. Tekstur	61
	D. Taraf Perlakuan Terbaik	62
	E. Saran Penyajian	64
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	66
	A. Kesimpulan	66
	B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN		77