

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
2.1	Klasifikasi Obesitas berdasarkan IMT (WHO, 2000)	9
2.2	Klasifikasi Obesitas berdasarkan IMT (Kemenkes RI, 2018)	9
2.3	Mutu Standar Snack Bar	15
2.4	Perbandingan Mutu Gizi Tepung Ubi Jalar	16
2.5	Batas Maksimum Cemaran Mikroba pada Tepung Ubi Jalar Ungu	17
2.6	Syarat Mutu Gizi Okra Hijau (USDA 2019)	19
3.1	Desain Penelitian Rancangan Acak Lengkap	27
3.2	Nilai Gizi pada Taraf Perlakuan Setiap 100 Gram Produk	27
3.3	Jumlah Bahan Snack Bar Pada Setiap Unit Percobaan	31
3.4	Resep Snack Bar (Ruth, 2019)	34
3.5	Resep Modifikasi P2	35
4.1	Deskripsi Mutu Organoleptik Snack Bar Substitusi	45
4.2	Kadar Air Snack Bar Setiap 100 Gram Produk	46
4.3	Kadar Abu Snack Bar Setiap 100 Gram Produk	47
4.4	Kadar Protein Snack Bar Setiap 100 Gram Produk	48
4.5	Kadar Lemak Snack Bar Setiap 100 Gram Produk	50
4.6	Kadar Karbohidrat Snack Bar Setiap 100 Gram Produk	51
4.7	Nilai Energi Snack Bar Setiap 100 Gram Produk	52
4.8	Kadar Serat Snack Bar Setiap 100 Gram Produk	53
4.9	Distribusi Panelis berdasarkan Tingkat Kesukaan terhadap Warna Snack Bar	55

4.10	Distribusi Panelis berdasarkan Tingkat Kesukaan terhadap Aroma Snack Bar	57
4.11	Distribusi Panelis berdasarkan Tingkat Kesukaan terhadap Rasa Snack Bar	58
4.12	Distribusi Panelis berdasarkan Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur Snack Bar	59
4.13	Karakteristik Snack Bar Taraf Perlakuan P2 Per 100 Gram dengan Standar Mutu Snack Bar	62
4.14	Saran Penyajian Snack Bar Taraf Perlakuan P2 dibandingkan Standar Kebutuhan	63