

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Peneltian	3
E. Kerangka Konsep	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Diabetes Melitus.....	5
B. Formulasi <i>Snack bar</i> Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kecambah Kacang Hijau	7
C. Mutu Gizi	10
D. Mutu Organoleptik	13
E. Taraf Perlakuan Terbaik	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
A. Jenis Penelitian	16
B. Waktu dan Tempat Penelitian	17
C. Bahan dan Alat.....	18
D. Variabel Penelitian	21
E. Definisi Operasional Variabel	21
F. Metode Penelitian	23
G. Metode Analisis	26
H. Pengolahan dan Analisis Data	32
I. Instrumen Analisis Data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
A. Karakteristik Produk	35
B. Kadar Zat Gizi	36
C. Mutu Organoleptik.....	42
D. Taraf Perlakuan Terbaik.....	47
E. Saran Penyajian.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN-LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1	Syarat Mutu <i>Snack bar</i> Menurut SNI 2973:2018.....	7
2	Syarat Mutu Tepung Ubi Jalar.....	8
3	Kandungan Gizi Kacang Merah Dan Kacang Hijau Per 100 Gram.....	10
4	Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kecambah Kacang Hijau.....	10
5	Desain Penelitian Rancangan Acak Lengkap.....	16
6	Resep <i>Snack bar</i>	17
7	Kandungan Gizi Formulasi <i>Snack bar</i>	17
8	Jumlah Bahan <i>Snack bar</i> Pada Tiap Taraf Perlakuan.....	18
9	Spesifikasi Bahan <i>Snack bar</i>	19
10	Karakteristik Produk.....	35
11	Kadar Air <i>Snack bar</i> Setiap 100 g Produk.....	36
12	Kadar Abu <i>Snack bar</i> Setiap 100 g Produk.....	37
13	Kadar Protein <i>Snack bar</i> Setiap 100 g Produk.....	38
14	Kadar Lemak <i>Snack bar</i> Setiap 100 g Produk.....	39
15	Kadar Karbohidrat <i>Snack bar</i> Setiap 100 g Produk.....	40
16	Nilai Energi <i>Snack bar</i> Setiap 100 g Produk.....	41
17	Kadar Serat <i>Snack bar</i> Setiap 100 g Produk.....	41
18	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna <i>Snack bar</i> Tiap Taraf Perlakuan.....	43
19	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma <i>Snack bar</i> Tiap Taraf Perlakuan.....	44
20	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa <i>Snack bar</i> Tiap Taraf Perlakuan.....	45
21	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur <i>Snack bar</i> Tiap Taraf Perlakuan.....	46

22	Rangking Variabel dalam Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	47
23	Nilai Hasil Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik.....	47
24	Hasil Analisis <i>Snack bar</i> P3.....	48
25	Saran Penyajian <i>Snack bar</i> Taraf Perlakuan P3 dibandingkan Standar.....	48
26	Mutu Protein Terbaik Taraf Perlakuan Terbaik (P3).....	49

DAFTAR GAMBAR

Nomor		Halaman
1	Hasil Percobaan Resep Dasar.....	24
2	Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Ungu.....	25
3	Diagram Alir Pembuatan <i>Snack bar</i>	26

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1	Formulir Penilaian Uji Organoleptik.....	58
2	Formulir Penilaian Taraf Perlakuan Terbaik.....	59
3	Mutu Protein Setiap Taraf Perlakuan.....	60
4	Langkah-Langkah Randomisasi Penelitian	62
5	Analisis Mutu Organoleptik Warna.....	64
6	Analisis Mutu Organoleptik Aroma.....	65
7	Analisis Mutu Organoleptik Rasa.....	66
8	Analisis Mutu Organoleptik Tekstur.....	67
9	Hasil Uji Laboratorium.....	68
10	Surat Melakukan Penelitian di Laboratorium IBM/ITP dan UCR.....	69
11	Hasil Uji Rangking Taraf Perlakuan Terbaik.....	70
12	Hasil Uji Organoleptik.....	72