

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	viii
<b>ABSTRACT</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Perumusan Masalah .....	4
D. Pembatasan Masalah .....	4
E. Tujuan Penelitian .....	5
1. Tujuan Umum .....	5
2. Tujuan Khusus .....	5
F. Manfaat Penelitian .....	5
1. Bagi Peneliti .....	5
2. Bagi Masyarakat .....	5
3. Bagi Industri .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
A. Serat .....	6
B. <i>Snack Bar</i> .....	7
C. Ampas Kelapa .....	9
D. Bekatul .....	11
E. <i>Green Tea</i> .....	13
F. Uji Organoleptik .....	15
1. Kelebihan dan Kekurangan .....	16
2. Uji Hedonik .....	17
3. Uji Mutu Hedonik .....	17
G. Kerangka Berfikir .....	18
H. Kerangka Konsep .....	19
I. Hipotesis .....	19
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	20
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	20
B. Alat dan Bahan .....	20
1. Alat .....	20
2. Bahan .....	20
C. Prosedur Penelitian .....	21
1. Prosedur Formulasi Tepung .....	21
2. Prosedur Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	22
D. Definisi Konseptual dan Operasional .....	23
1. Uji Organoleptik .....	23

2. Uji Proksimat .....	24
E. Teknik Pengambilan Sampel .....	24
F. Teknik Analisis Data.....	24
G. Penelitian Gizi.....	25
1. Kadar Abu .....	25
2. Kadar Air .....	25
3. Kadar Lemak.....	26
4. Kadar Protein .....	26
5. Kadar Karbohidrat .....	27
6. Kadar Serat.....	27
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
A. Penentuan Formulasi <i>Snack Bar</i> .....	28
B. Hasil Analisis Zat Gizi .....	29
1. Kadar Karbohidrat .....	30
2. Kadar Protein.....	30
3. Kadar Lemak .....	31
4. Kadar Serat .....	31
5. Kadar Air .....	32
6. Kadar Abu .....	32
C. Hasil Analisis Organoleptik .....	33
1. Penilaian Mutu Hedonik pada Analisis Organoleptik .....	33
a. Uji Mutu Hedonik terhadap Tingkat Mutu Warna.....	33
b. Uji Mutu Hedonik terhadap Tingkat Mutu Rasa.....	34
c. Uji Mutu Hedonik terhadap Tingkat Mutu Aroma .....	35
d. Uji Mutu Hedonik terhadap Tingkat Mutu Tekstur .....	36
2. Penilaian Sifat Hedonik pada Analisis Organoleptik.....	37
a. Uji Hedonik terhadap Warna .....	37
b. Uji Hedonik terhadap Rasa .....	39
c. Uji Hedonik terhadap Aroma .....	39
d. Uji Hedonik terhadap Tekstur.....	40
<b>BAB V PEMBAHASAN.....</b>	<b>42</b>
A. Deskripsi Produk .....	42
B. Hasil Analisis Zat Gizi .....	42
1. Kadar Karbohidrat .....	42
2. Kadar Protein .....	44
3. Kadar Lemak .....	46
4. Kadar Serat.....	47
5. Kadar Air .....	47
6. Kadar Abu .....	50
C. Hasil Analisis Organoleptik .....	51
1. Penilaian Mutu Hedonik pada Analisis Organoleptik.....	51
a. Uji Mutu Hedonik terhadap Tingkat Mutu Warna .....	51
b. Uji Mutu Hedonik terhadap Tingkat Mutu Rasa .....	52
c. Uji Mutu Hedonik terhadap Tingkat Mutu Aroma .....	53
d. Uji Mutu Hedonik terhadap Tingkat Mutu Tekstur .....	54
2. Penilaian Sifat Hedonik pada Analisis Organoleptik .....	55
a. Uji Sifat Hedonik terhadap Warna .....	55
b. Uji Sifat Hedonik terhadap Rasa.....	55

c. Uji Sifat Hedonik terhadap Aroma.....	56
d. Uji Sifat Hedonik terhadap Tekstur .....	56
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>58</b>
A. Kesimpulan .....	58
B. Saran .....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>62</b>

## DAFTAR TABEL

2.1. Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat SNI 01-2886-2000 .....	9
2.2. Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa .....	10
2.3. Kandungan Gizi Bekatul .....	13
2.4. Komposisi Kimia Pucuk Muda Daun Teh .....	14
3.1. Formulasi Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	21
4.1. Formulasi Tepung Pada Penelitian Pendahuluan .....	28
4.2. Hasil Formulasi Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	29
4.3. Hasil Analisis Zat Gizi .....	30
4.4. Hasil <i>One Way Anova</i> Mutu Hedonik .....	33
4.5. Hasil <i>One Way Anova</i> Sifat Hedonik .....	38

## DAFTAR GAMBAR

2.1 Contoh <i>Snack Bar</i> .....	8
2.2 Penampang Membujur Biji Gabah .....	12
2.1 Diagram Alur Pengolahan Kelapa Segar Menjadi Ampas Kelapa .....	11
2.2 Diagram Kerangka Berfikir .....	18
2.3 Diagram Kerangka Konsep .....	19
3.1 Diagram Alur Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	22
4.1 Grafik Perbedaan Tingkat Mutu Hedonik Warna dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	34
4.2 Grafik Perbedaan Tingkat Mutu Hedonik Rasa dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	35
4.3 Grafik Perbedaan Tingkat Mutu Hedonik Aroma dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	36
4.4 Grafik Perbedaan Tingkat Mutu Hedonik Tekstur dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	37
4.5 Grafik Perbedaan Hedonik Warna dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	38
4.6 Grafik Perbedaan Hedonik Rasa dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	39
4.7 Grafik Perbedaan Hedonik Aroma dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	40
4.8 Grafik Perbedaan Hedonik Tekstur dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	41
5.1 Grafik Analisis Kadar Karbohidrat dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	43
5.2 Grafik Analisis Kadar Protein dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	44
5.3 Grafik Analisis Kadar Lemak dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	46
5.4 Grafik Analisis Kadar Serat dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	47
5.5 Grafik Analisis Kadar Air dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	49
5.6 Grafik Analisis Kadar Abu dari 4 Jenis <i>Snack Bar</i> .....	50