

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR GRAFIK	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keterbaruan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. <i>Emergency Food</i>	7
B. <i>Food Bar</i>	8
C. Komposisi <i>Food Bar</i>	10
1. Tepung Ubi Ungu.....	10
2. Tepung Labu Kuning	12
3. Tepung Kacang Hijau	15
4. Gula.....	17
5. Margarin.....	17
6. Susu Bubuk <i>Full Cream</i>	17
D. Analisis Organoleptik.....	18
E. Analisis Proksimat.....	20
1. Analisis Kadar Air.....	20
2. Analisis Kadar Abu	20
3. Analisis Protein	21
4. Analisis Lemak.....	21

5. Analisis Serat	21
6. Analisis Karbohidrat	22
F. Analisis <i>Bomb Calorimeter</i>	22
G. Analisis ANOVA	22
H. Hipotesis Penelitian.....	23
I. Kerangka Teori.....	24
J. Kerangka Konsep	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	26
1. Pembuatan Tepung Labu Kuning & Tepung Kacang Hijau ...	26
2. Pembuatan <i>Food Bar</i>	26
3. Analisis Daya Terima.....	26
4. Analisis Proksimat & <i>Bomb Calorimeter</i>	26
B. Alat dan Bahan	26
1. Alat.....	26
2. Bahan.....	26
C. Prosedur Penelitian.....	27
1. Penelitian Pendahuluan	27
2. Penelitian Utama	29
3. Analisis Daya Terima.....	30
4. Analisis Proksimat	31
5. Analisis <i>Bomb Calorimeter</i>	34
D. Desain Penelitian.....	35
E. Instrumen Penelitian.....	35
1. Variabel Penelitian	35
2. Definisi Konseptual.....	35
3. Definisi Operasional.....	37
F. Analisis Data	39
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Deskripsi dan Formulasi Produk	40
B. Hasil Uji Organoleptik	41
1. Uji Hedonik.....	41

2. Uji Mutu Hedonik	48
3. Produk Food Bar Terpilih	53
C. Hasil Uji Nilai Gizi Food Bar Terpilih	54
BAB V PEMBAHASAN	
A. Deskripsi dan Formulasi Produk	55
B. Hasil Uji Organoleptik	56
1. Warna	56
2. Aroma.....	58
3. Rasa.	59
4. Tekstur.....	61
5. Keseluruhan.....	62
6. Produk Food Bar Terpilih	63
C. Hasil Uji Nilai Gizi Food Bar Terpilih	63
1. Kadar Air.....	64
2. Kadar Abu	65
3. Kadar Protein	66
4. Kadar Lemak.....	67
5. Kadar Serat.....	68
6. Kadar Karbohidrat.....	69
7. Energi	70
D. Keterbatasan Penelitian	71
BAB VI PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Keterbaruan Penelitian	5
Tabel 2.1	Perbandingan nilai gizi ubi jalar per 100 gram	10
Tabel 2.2	Kandungan gizi tepung ubi ungu per 100 gram	11
Tabel 2.3	Perbandingan zat gizi labu kuning per 100 gram	13
Tabel 2.4	Kandungan gizi tepung labu kuning per 100 gram	14
Tabel 2.5	Perbandingan zat gizi kacang hijau per 100 gram bahan	15
Tabel 3.1	Formulasi <i>food bar</i>	29
Tabel 4.1	Formulasi <i>food bar</i>	40
Tabel 4.2	Hasil uji <i>one way</i> ANOVA uji hedonik parameter warna	41
Tabel 4.3	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji hedonik parameter warna	42
Tabel 4.4	Hasil uji <i>one way</i> ANOVA uji hedonik parameter aroma	42
Tabel 4.5	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji hedonik parameter aroma	43
Tabel 4.6	Hasil uji <i>one way</i> ANOVA uji hedonik parameter rasa	44
Tabel 4.7	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji hedonik parameter rasa	44
Tabel 4.8	Hasil uji <i>one way</i> ANOVA uji hedonik parameter tekstur	45
Tabel 4.9	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji hedonik parameter tekstur	46
Tabel 4.10	Hasil uji <i>one way</i> ANOVA uji hedonik parameter keseluruhan	46
Tabel 4.11	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji hedonik parameter keseluruhan	47
Tabel 4.12	Hasil uji <i>one way</i> ANOVA uji mutu hedonik parameter warna	48
Tabel 4.13	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji mutu hedonik parameter warna	48
Tabel 4.14	Hasil uji <i>one way</i> ANOVA uji mutu hedonik parameter aroma	49
Tabel 4.15	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji mutu hedonik parameter aroma	50
Tabel 4.16	Hasil uji <i>one way</i> ANOVA uji mutu hedonik parameter rasa	51
Tabel 4.17	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji mutu hedonik parameter rasa	51
Tabel 4.18	Hasil uji <i>one way</i> ANOVA uji mutu hedonik parameter tekstur	52
Tabel 4.19	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji mutu hedonik parameter tekstur	52
Tabel 4.20	Hasil analisis zat gizi produk <i>food bar</i> G3	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Teori.....	24
Gambar 2.2	Kerangka Konsep.....	25
Gambar 3.1	Diagram alir percobaan pembuatan <i>food bar</i>	28
Gambar 3.2	Diagram alir pembuatan <i>food bar</i>	30
Gambar 3.3	<i>Visual Analog Scale</i>	31

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 Nilai rata-rata uji hedonik.....53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Perhitungan Formulasi <i>Food Bar</i>
Lampiran 2	Formulir Uji Hedonik
Lampiran 3	Formulir Uji Mutu Hedonik
Lampiran 4	Informed Consent
Lampiran 5	Daftar hadir Panelis Uji Organoleptik
Lampiran 6	Hasil Uji <i>One Way</i> ANOVA
Lampiran 7	Hasil Uji Proksimat dan <i>Bomb Calorimeter</i>
Lampiran 8	Dokumentasi Uji Organoleptik
Lampiran 9	Dokumentasi Uji Proksimat dan <i>Bomb Calorimeter</i>
Lampiran 10	Perhitungan label informasi nilai gizi
Lampiran 11	<i>Design label</i> produk <i>food bar</i>