

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. Keterbatasan Penelitian	3
C. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. 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>	8
1. Sukun.....	8
2. Labu Kuning.....	11
3. Kacang Koro Pedang.....	12
4. Gula	14
5. Margarin.....	15
6. Susu Bubuk <i>Full Cream</i>	15
D. Analisis Organoleptik.....	15
E. Analisis Proksimat.....	18
1. Analisis Kadar Air.....	18
2. Analisis Kadar Abu	18
3. Analisis Serat Kasar	18

4. Analisis Protein	19
5. Analisis Lemak.....	19
6. Analisis Karbohidrat	19
F. Analisis <i>Bomb Calorimeter</i>	20
G. Analisis Data (ANOVA)	20
H. Hipotesis Penelitian.....	21
I. Kerangka Teori.....	22
J. Kerangka Konsep	24

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian	26
1. Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	26
2. Pembuatan Tepung Kacang Koro Pedang.....	26
3. Pembuatan <i>Food Bar</i>	26
4. Analisis Daya Terima.....	26
5. Analisis Proksimat & <i>Bomb Calorimeter</i>	26
B. Alat dan Bahan	26
1. Alat.....	26
2. Bahan.....	27
C. Prosedur Penelitian.....	27
1. Penelitian Pendahuluan	27
2. Penelitian Utama	30
3. Analisis Daya Terima.....	32
4. Analisis Proksimat	33
5. Analisis <i>Bomb Calorimeter</i>	36
D. Desain Penelitian.....	36
E. Instrumen Penelitian.....	36
1. Variabel Penelitian	36
2. Definisi Konseptual.....	36
3. Definisi Operasional.....	38
F. Analisis Data	40

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Deskripsi dan Formulasi Produk	41
---	----

B. Hasil Uji Organoleptik	42
1. Uji Hedonik.....	42
2. Uji Mutu Hedonik	49
3. Produk Food Bar Terpilih	55
C. Hasil Uji Nilai Gizi Food Bar Terpilih.....	56
BAB V PEMBAHASAN	
A. Deskripsi dan Formulasi Produk.....	57
B. Hasil Uji Organoleptik	59
1. Warna	59
2. Aroma.....	60
3. Rasa.	62
4. Tekstur.....	63
5. Keseluruhan.....	64
6. Produk Food Bar Terpilih	65
C. Hasil Uji Nilai Gizi Food Bar Terpilih.....	66
1. Kadar Air.....	66
2. Kadar Abu	67
3. Kadar Serat.....	68
4. Kadar Protein	69
5. Kadar Lemak.....	70
6. Kadar Karbohidrat.....	71
7. Energi	72
BAB VI PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	73
B. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Keterbaruan Penelitian	5
Tabel 2.1	Perbandingan zat gizi sukun per 100 gram.....	10
Tabel 2.2	Perbandingan zat gizi labu kuning per 100 gram	11
Tabel 2.3	Perbandingan zat gizi kacang koro pedang per 100 gram	13
Tabel 3.1	Formulasi <i>food bar</i>	30
Tabel 4.1	Formulasi <i>food bar</i>	42
Tabel 4.2	Uji <i>one way</i> ANOVA parameter warna hasil uji hedonik.....	42
Tabel 4.3	Hasil uji <i>Bonferroni</i> parameter warna uji hedonik.....	43
Tabel 4.4	Uji <i>one way</i> ANOVA parameter aroma hasil uji hedonik.....	44
Tabel 4.5	Hasil uji <i>Bonferroni</i> parameter aroma uji hedonik.....	44
Tabel 4.6	Uji <i>one way</i> ANOVA parameter rasa hasil uji hedonik	45
Tabel 4.7	Hasil uji <i>Bonferroni</i> parameter rasa uji hedonik	46
Tabel 4.8	Uji <i>one way</i> ANOVA parameter tekstur hasil uji hedonik.....	46
Tabel 4.9	Hasil uji <i>Bonferroni</i> parameter tekstur uji hedonik.....	47
Tabel 4.10	Uji <i>one way</i> ANOVA parameter keseluruhan hasil uji hedonik	47
Tabel 4.11	Hasil uji <i>Bonferroni</i> parameter keseluruhan uji hedonik	48
Tabel 4.12	Uji <i>one way</i> ANOVA uji mutu hedonik parameter warna	49
Tabel 4.13	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji mutu hedonik parameter warna.....	50
Tabel 4.14	Uji <i>one way</i> ANOVA uji mutu hedonik parameter aroma.....	51
Tabel 4.15	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji mutu hedonik parameter aroma.....	51
Tabel 4.16	Uji <i>one way</i> ANOVA uji mutu hedonik parameter rasa.....	52
Tabel 4.17	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji mutu hedonik parameter rasa	53
Tabel 4.18	Uji <i>one way</i> ANOVA uji mutu hedonik parameter tekstur	53
Tabel 4.19	Hasil uji <i>Bonferroni</i> uji mutu hedonik parameter tekstur.....	54
Tabel 4.20	Analisis proksimat dan <i>bomb calorimeter</i> produk F2	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Teori.....	23
Gambar 2.2	Kerangka Konsep	25
Gambar 3.1	Diagram alir percobaan pembuatan <i>food bar</i>	29
Gambar 3.2	Diagram alir pembuatan <i>food bar</i>	31

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 Nilai rata-rata uji hedonik.....55

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>