

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.5.1 Tujuan Umum	4
1.5.2 Tujuan Khusus	4
1.6 Manfaat Penelitian	5
1.6.1 Bagi Peneliti	5
1.6.2 Bagi Industri	5
1.6.3 Bagi Masyarakat	5
1.7 Keterbaruan Penelitian	5

BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESA

2.1 Sindrom Premenstruasi	15
2.2 Snack Bar	15
2.2.1 Deskripsi Snack Bar	16
2.2.2 Proses Pembuatan Snack Bar	17
2.2.2.1 Memilih Bahan	17
2.2.2.2 Penimbangan Bahan	17
2.2.2.3 Pencampuran Bahan	17
2.2.2.4 Pencetakan Adonan	17
2.2.2.5 Pemanggangan	18
2.2.3 Standar SNI Snack Bar	18
2.2.4 Contoh Snack Bar Komersial	18
2.2.5 Kelebihan Snack Bar	21
2.2.6 Bahan Pembuatan Snack Bar	21
2.2.6.1 Tempe	22
2.2.6.2 Kacang Merah	23

2.2.6.3	Hati Ayam	24
2.2.6.4	Ubi Jalar Ungu	25
2.2.6.5	Nangka	26
2.3	Nilai Gizi	27
2.3.1	Energi	27
2.3.2	Protein	28
2.3.3	Lemak	30
2.3.4	Karbohidrat	31
2.3.5	Kalsium	32
2.3.6	Magnesium	35
2.3.7	Zat Besi	36
2.3.8	Kadar Abu	36
2.3.9	Kadar Air	37
2.4	Sifat Organoleptik	38
2.4.1	Panelis	38
2.4.1.1	Panel Perseorangan (<i>Individual Expert</i>)	38
2.4.1.2	Panel Perseorangan Terbatas (<i>Small Expert Panel</i>)	39
2.4.1.3	Panel Terlatih (<i>Trained Panel</i>)	39
2.4.1.4	Panel Agak Terlatih	39
2.4.1.5	Panel Tidak Terlatih	39
2.4.1.6	Panel Konsumen (<i>Consumer Panel</i>)	40
2.4.2	Uji Hedonik	40
2.4.3	Uji Mutu Hedonik	40
2.5	Sifat Fisik	40
2.5.1	Karakteristik Geometri	41
2.5.2	Karakteristik Thermal	41
2.5.3	Karakteristik Warna	41
2.5.4	Karakteristik Sorpsi Isothermis	41
2.5.5	Karakteristik Rheologi	41
2.5.6	Karakteristik Suhu Transisi Gelas	41
2.5.7	Karakteristik Bahan Pangan Berbentuk Tepung – tepungan	42
2.6	Kerangka Teori	43
2.7	Kerangka Konsep	45
2.8	Hipotesis	46

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	47
3.2	Jenis Penelitian	47
3.3	Alat dan Bahan	47
3.3.1	Alat	47
3.3.1.1	Alat yang Digunakan Untuk Penelitian	47
3.3.1.2	Alat yang Digunakan Untuk Uji Sifat Organoleptik	48

3.3.1.3	Alat yang Digunakan Dalam Uji Sifat Fisik	48
3.3.2	Bahan	48
3.3.2.1	Bahan Untuk Membuat <i>Fruit & Nut Bar</i>	48
3.3.2.2	Bahan Untuk Analisis Zat Gizi Makro dan Mikro	48
3.3.2.3	Bahan Untuk Uji Sifat Organoleptik	49
3.3.3	Prosedur Penelitian	49
3.3.3.1	Penetapan Formulasi <i>Fruit & Nut Bar</i>	49
3.3.3.2	Penentuan Formulasi <i>Fruit & Nut Bar</i>	49
3.3.3.3	Prosedur Pembuatan	50
3.3.3.4	Uji Sifat Organoleptik	53
3.4	Instrumen Penelitian	53
3.4.1	Variabel Penelitian	53
3.4.1.1	Variabel Independen (Variabel Bebas)	53
3.4.1.2	Variabel Dependen (Variabel Terikat)	54
3.4.2	Definisi Konseptual	54
3.4.2.1	<i>Fruit & Nut Bar</i>	54
3.4.2.2	Nilai Gizi	54
3.4.2.3	Hedonik	54
3.4.2.4	Mutu Hedonik	54
3.4.2.5	Sifat Fisik	55
3.4.3	Definisi Operasional	55
3.5	Teknik Pengambilan Uji Organoleptik	59
3.6	Teknik Pengambilan Data	60
3.6.1	Uji Organoleptik	60
3.7	Teknik Analisis Data	60
3.7.1	Analisis Kandungan Zat Gizi	61
3.7.2	Analisis Sifat Fisik Bahan Pangan	66
BAB IV HASIL PENELITIAN		
4.1	Deskripsi dan Formulasi <i>Snack bar</i>	67
4.2	Uji Organoleptik	68
4.2.1	Uji Mutu Hedonik	68
4.2.1.1	Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa	68
4.2.1.2	Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap warna	69
4.2.1.3	Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma	70
4.2.1.4	Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Tekstur	71
4.2.2	Uji Hedonik	72
4.2.2.1	Hasil Uji Hedonik Terhadap Rasa	72
4.2.2.2	Hasil Uji Hedonik Terhadap Warna	73
4.2.2.3	Hasil Uji Hedonik Terhadap Aroma	74
4.2.2.4	Hasil Uji Hedonik Terhadap Tekstur	75
4.3	Uji Nilai Gizi <i>Snack Bar</i>	76

4.4 Uji Sifat Fisik	77
4.4.1 Sifat Fisik Ketebalan	77
4.4.2 Sifat Fisik Densitas Kamba	77
BAB V PEMBAHASAN	
5.1 Formulasi	79
5.2 Uji Organoleptik Produk <i>snack bar</i>	81
5.2.1 Rasa	81
5.2.2 Warna	83
5.2.3 Aroma	85
5.2.4 Tekstur	86
5.3 Nilai Gizi Produk <i>Snack Bar</i>	88
5.3.1 Energi	88
5.3.2 Protein	90
5.3.3 Lemak	91
5.3.4 Karbohidrat	93
5.3.5 Zat Besi	95
5.3.6 Kalsium	96
5.3.7 Magnesium	98
5.3.8 Kadar Air	99
5.3.9 Kadar Abu	101
5.4 Sifat Fisik Produk <i>Snack Bar</i>	102
5.4.1 Sifat Fisik Ketebalan	102
5.4.2 Sifat Fisik Densitas Kamba	103
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	104
6.2 Saran	105
DAFTAR PUSTAKA	106