

**DAFTAR ISI**

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	ii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	4
1.3 Pembatasan Masalah .....	5
1.4 Perumusan Masalah .....	5
1.5 Tujuan Penelitian .....	6
1.6 Manfaat Penelitian .....	6
1.7 Keterbaruan Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>11</b>
2.1 Konsep Dasar .....	11
2.1.1 Kehamilan .....	11
2.1.2 <i>Snack Bar</i> .....	13
2.1.3 Jagung .....	14
2.1.4 Ikan Gabus .....	16
2.1.5 Inulin sebagai Prebiotik .....	19

2.1.6 Asam Lemak Omega-3 .....	21
2.1.7 Asam Lemak Omega-6 .....	23
2.1.8 Uji Organoleptik .....	25
2.1.9 Analisis Proksimat .....	28
2.2 Kerangka Teori .....	31
2.3 Kerangka Konsep .....	31
2.4 Hipotesis .....	32
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>33</b>
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	33
3.2 Jenis Penelitian .....	33
3.3 Alat dan Bahan .....	33
3.3.1 Alat .....	33
3.3.2 Bahan .....	33
3.4 Prosedur Penelitian .....	34
3.4.1 Penentuan Formulasi <i>Snack Bar</i> Kedelai .....	34
3.4.2 Prosedur Pembuatan <i>Snack Bar</i> Kedelai .....	35
3.5 Teknik Analisis Data .....	36
3.6 Definisi Konseptual .....	36
3.7 Definisi Operasional .....	38
3.8 Analisis Organoleptik .....	42
3.9 Analisis Zat Gizi .....	43
3.10.1 Kadar Abu .....	43

3.10.2 Kadar Air .....	43
3.10.3 Lemak .....	44
3.10.4 Protein .....	44
3.10.5 Karbohidrat .....	45
3.10.6 Serat Pangan .....	45
3.10.7 Kadar Omega-3 dan Omega-6 .....	46
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>47</b>
4.1 Deskripsi dan Formulasi Produk.....	47
4.2 Hasil Analisis Organoleptik .....	48
4.2.1 Mutu Hedonik .....	49
4.2.2 Hedonik .....	51
4.3 Hasil Analisis Zat Gizi .....	52
4.3.1 Kadar Karbohidrat.....	53
4.3.2 Kadar Protein .....	54
4.3.3 Kadar Lemak .....	54
4.3.4 Kadar Serat .....	55
4.3.5 Kadar Air .....	56
4.3.6 Kadar Abu .....	56
4.3.7 Kadar Omega 3 .....	57
4.3.8 Kadar Omega 6 .....	57
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>58</b>
5.1 Deskripsi Produk .....	58

5.2 Analisis Organoleptik .....	59
5.2.1 Warna .....	59
5.2.2 Aroma .....	60
5.2.3 Tekstur .....	61
5.2.4 Rasa .....	62
5.3 Hasil Analisis Zat Gizi .....	64
5.3.1 Kadar Karbohidrat .....	64
5.3.2 Kadar Protein .....	65
5.3.3 Kadar Lemak .....	67
5.3.4 Kadar Serat Kasar .....	69
5.3.5 Kadar Air .....	70
5.3.6 Kadar Abu .....	72
5.3.7 Kadar Omega 3 .....	74
5.3.8 Kadar Omega 6 .....	76
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>78</b>
6.1 Kesimpulan .....	78
6.2 Saran .....	79
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>80</b>

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Struktur Inulin ..... 21

Gambar 2.2 Rumus Molekul Asam Lemak Omega-3 ..... 22

Gambar 2.3 Rumus Molekul Asam Lemak Omega-6 ..... 24

Gambar 2.4 Kerangka Teori ..... 31

Gambar 2.5 Kerangka Konsep ..... 31

Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan *Snack Bar* ..... 35

Gambar 5.1 Hasil Analisis Kadar Karbohidrat *Snack Bar* ..... 64

Gambar 5.2 Hasil Analisis Kadar Protein *Snack Bar* ..... 65

Gambar 5.3 Hasil Analisis Kadar Lemak *Snack Bar* ..... 67

Gambar 5.4 Hasil Analisis Kadar Serat *Snack Bar* ..... 69

Gambar 5.5 Hasil Analisis Kadar Air *Snack Bar* ..... 71

Gambar 5.6 Hasil Analisis Kadar Abu *Snack Bar* ..... 72

Gambar 5.7 Hasil Analisis Kadar Omega 3 *Snack Bar* ..... 74

Gambar 5.8 Hasil Analisis Kadar Omega 6 *Snack Bar* ..... 76

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.1 Syarat Mutu Biskuit .....	14
Tabel 2.2 Komposisi Biji Jagung Kering .....	14
Tabel 2.3 Komposisi Minyak Jagung .....	15
Tabel 2.4 Kandungan Zat Gizi Ikan Gabus Segar .....	16
Tabel 3.1 Formulasi Pembuatan <i>Snack bar</i> .....	34
Tabel 3.2 Definisi Operasional Uji Hedonik .....	38
Tabel 3.3 Definisi Operasional Uji Mutu Hedonik .....	40
Tabel 3.2 Definisi Operasional Analisis Proksimat .....	41
Tabel 4.1 Hasil Formulasi Pembuatan <i>Snack Bar</i> Omega 3 dan Omega 6 .....	47
Tabel 4.2 Formulasi Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	48
Tabel 4.3 Hasil Uji Mutu Hedonik <i>Snack Bar</i> .....	49
Tabel 4.4 Hasil Uji Hedonik <i>Snack Bar</i> .....	51
Tabel 4.5 Hasil Analisis Zat Gizi .....	53