

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	12
ABSTRACT.....	x
BAB I.....	19
1.1 Latar Belakang.....	19
1.2 Identifikasi Masalah.....	21
1.3 Pembatasan Masalah.....	21
1.4 Perumusan Masalah.....	21
1.5 Tujuan Umum.....	22
1.6 Tujuan Khusus.....	22
1.7 Manfaat Penelitian.....	22
1.8 Keterbaharuan Penelitian.....	23
2.1 Deskriptif Teoritis.....	36
2.1.1 Kebutuhan Kalori Atlet Maraton.....	36
2.1.2 Tepung Jagung.....	41
2.1.3 Tepung Kacang Hijau.....	44
2.1.4 Rice Crispy.....	47
2.1.5 Gandum.....	48
2.1.6 Biji Bunga Matahari.....	48
2.1.7 Whey Protein.....	49
2.1.8 Biji Labu Kuning.....	50
2.1.9 Dark Chocolate.....	51
2.1.10 Kurma.....	51
2.1.11 Madu.....	52
2.1.12 Margarin.....	52
2.1.13 Pure Pisang.....	52
2.1.14 Snack Bar.....	53
2.1.15 Standar Mutu Snack Bar.....	53
2.2 Uji Organoleptik.....	55
2.2.1 Uji Hedonik.....	55
2.2.2 Mutu Hedonik.....	56
2.3 Panelis.....	56
2.4 Analisis Proksimat.....	57

2.4.1 Kadar Protein	57
2.4.2 Kadar Lemak	57
2.4.3 Kadar Air	58
2.4.4 Kadar Abu.....	59
2.4.5 Kadar Karbohidrat	59
2.5 Kerangka Berfikir	60
2.6 Kerangka Konsep.....	60
2.7 Hipotesis Penelitian	61
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	62
3.2 Rancangan Penelitian.....	62
3.3 Instrumen Penelitian	62
3.3.1 Variabel	62
3.4 Tahapan Penelitian.....	62
3.4.1 Penelitian Pendahulu	63
3.4.2 Pembuatan Snack Bar.....	63
3.4.3 Penelitian Lanjutan	63
3.6 Prosedur Penelitian	67
3.6.1 Tepung Kacang Hijau.....	67
3.6.2 Prosedur Pembuatan Tepung Jagung.....	68
3.6.3 Pembuatan Selai Pisang.....	68
3.6.4 Prosedur Pemasakan Gandum Utuh	69
3.6.5 Prosedur Pembuatan Snack Bar.....	69
3.7 Pengumpulan Data	71
3.8 Prosedur Analisis Uji Proksimat (AOAC, 2005).....	73
3.8.1 Analisis Kadar Air (AOAC, 2005)	73
3.8.2 Analisis Kadar Abu (AOAC, 2005)	73
3.8.3 Analisis Kadar Protein (AOAC, 2005).....	73
3.8.4 Analisis Kadar Lemak (AOAC, 2005)	74
3.8.5 Analisis Karbohidrat Metode By Difference (AOAC, 2005).....	75
3.9 Definisi Konseptual	75
3.9.1 Snack Bar.....	75
3.9.2 Organoleptik.....	75
3.9.3 Rasa	76

3.9.4 Warna.....	76
3.9.5 Aroma	76
3.9.6 Tekstur.....	76
3.9.7 Kadar Air	76
3.9.8 Kadar Abu.....	76
3.9.9 Protein.....	76
3.9.10 Lemak	77
3.9.11 Karbohidrat.....	77
3.10 Pengolahan dan Analisis Data	77
3.11 Definisi Operasional	78
3.12 Organisasi Penelitian	81
3.12.1 Ketua Penelitian.....	81
3.12.2 Anggota Peneliti.....	81
3.13 Estimasi Biaya	81
C. Packing.....	82
3.14 Rencana Publikasi.....	82
4.1 Formulasi dan Deskripsi Produk.....	83
4.2 Nilai Gizi Produk	84
4.2.1 Karbohidrat.....	85
4.2.2 Lemak	85
4.2.3. Protein.....	86
4.2.4 Kadar Air	86
4.2.5 Kadar Abu.....	86
4.3 Penilaian Hedonik Konsumen.....	87
4.3.1 Warna.....	87
4.3.2 Tekstur	88
4.3.3 Rasa	88
4.3.4 Aroma	88
4.3.5 Keseluruhan (Overall)	89
5.1 Formulasi dan Deskripsi Produk.....	90
5.2 Nilai Gizi Produk	90
5.2.1 Karbohidrat.....	90
5.2.2 Lemak	91

5.2.3 Protein.....	92
5.2.4 Kadar Air	92
5.2.5 Kadar Abu.....	93
5.3 Penilaian Hedonik Panelis Konsumen	94
5.3.1 Warna.....	95
5.3.2 Tekstur	95
5.3.3 Rasa	96
5.3.4 Aroma	97
5.3.5 Keseluruhan (Overall)	97
6.1 Kesimpulan	98
6.2 Saran	98
6.3 Keterbatasan Penelitian.....	99
DAFTAR PUSTAKA	100

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tepung Jagung	41
Gambar 2. 2 Tepung Kacang Hijau	44
Gambar 2. 3 Kerangka Berpikir.....	60
Gambar 2. 4 Kerangka Konsep.....	61
Gambar 3. 1 Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	67
Gambar 3. 2 Pembuatan Tepung Jagung	68
Gambar 3. 3 Pembuatan Pure Pisang.....	68
Gambar 3. 4 Proses Pemasakkan Gandum Utuh	69
Gambar 3. 5 Pembuatan <i>Snackbar</i>	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keterbaharuan Peneliti.....	23
Tabel 2. 1 Kebutuhan Kalori Berdasarkan Jenis Kelamin, Berat Badan dan Panjang Lintasan	37
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tepung Jagung Per 100 gr	42
Tabel 2. 3 Kandungan Asam Amino Tepung Jagung Per 100 gr	42
Tabel 2. 4 Syarat Mutu Tepung Jaagung	43
Tabel 2. 5 Kandungan Asam Aino Tepung Kacang Hijau Per 100 gr	45
Tabel 2. 6 Kandungan Gizi Tepung Kacang Hijau Per 100 gr	45
Tabel 2. 7 Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau	46
Tabel 2. 8 Kandungan Gizi Rice Crispy Per 100 gr	47
Tabel 2. 9 Kandungan Gizi Gandum Utuh Per 100 gr	48
Tabel 2. 10 Kandungan Gizi Biji Bunga Matahari Per 100 gr.....	49
Tabel 2. 11 Kandungan Gizi <i>Whey</i> Protein Per 100 gr	50
Tabel 2. 12 Kandungan Gizi Biji Labu Kuning Per 100 gr	51
Tabel 2. 13 Kandungan Gizi <i>Dark Chocolate</i> Per 100 gr.....	51
Tabel 2. 14 Kandungan Gizi Kurma Per 100 gr	52
Tabel 2. 15 Kandungan Gizi Puree Pisang Per 100 gr.....	53
Tabel 2. 16 Syarat Mutu <i>Snackbar</i>	54
Tabel 3. 1 <i>Desk</i> Analisis F0.....	64
Tabel 3. 2 <i>Desk</i> Analisis F1.....	64
Tabel 3. 3 <i>Desk</i> Analisis F2.....	64
Tabel 3. 4 Bahan-Bahan Pembuatan Produk <i>Snackbar</i>	65
Tabel 3. 5 Alat-Alat Yang digunakan dalam Pembuatan <i>Sna</i>	66
Tabel 3. 6 <i>Likert</i> Hedonik.....	72
Tabel 3. 7 Definisi Operasional.....	78
Tabel 3. 8 Biaya Pembuatan.....	81
Tabel 4. 1 <i>Trial Error</i>	84
Tabel 4. 2 Hasil Laboratorium Kandungan Gizi <i>Snackbar</i> Per 100 gr	85
Tabel 4. 3 Hasil Penilaian Hedonik Konsumen	87

LAMPIRAN

Lampiran 1 Pembuatan Selai Pisang.....	108
Lampiran 2 Pembuatan Produk <i>Snackbar</i>	110
Lampiran 3 <i>Trial Error</i>	111
Lampiran 4 <i>Trial Error Snackbar</i>	111
Lampiran 5 Informasi Nilai Gizi.....	112
Lampiran 6 Perhitungan AKG	114
Lampiran 7 Panelis Konsumen	117
Lampiran 8 Indikator Penelitian	118
Lampiran 9 Hasil Uji Statistik Kandungan Gizi	121
Lampiran 10 Hasil Uji statistik kandungan gizi Mean dan SD	125
Lampiran 11 Hasil Uji kesukaan terhadap produk	126
Lampiran 12 Formulir Uji Hedonik kepada konsumen	131