

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.5.1 Tujuan umum.....	5
1.5.2 Tujuan Khusus.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.7 Keterbaruan Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	12
2.1 Ikan Patin.....	12
2.2 Tepung Tulang Ikan.....	13
2.3 Kacang Tunggak.....	14
2.4 Kalsium.....	16
2.5 Snack Bar.....	16
2.6 Bahan Baku Snack Bar.....	18
2.7 Analisis Organoleptik.....	20
2.8 Analisis Proksimat.....	22
2.9 Kerangka Berfikir.....	24

2.10 Kerangka Konsep.....	25
2.11 Hipotesis.....	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	27
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
3.7 Jenis dan Desain Penelitian.....	27
3.3 Alat dan Bahan.....	31
3.4 Prosedur Penelitian.....	32
3.5 Instrumen Penelitian.....	36
3.5.1 Variabel Penelitian.....	36
3.5.2 Definisi Konseptual.....	36
3.5.3 Definisi Operasional.....	37
3.6 Analisis Kandungan Zat Gizi (Analisis Proksimat).....	39
3.7 Teknik Pengambilan Data.....	42
3.8 Pengolahan dan Analisis Data.....	43
3.9 Organisasi Penelitian.....	43
3.10 Rencana Publikasi.....	43
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	44
4.1 Deskripsi Produk.....	44
4.2 Hasil Analisis Organoleptik.....	45
4.3 Hasil Analisis Zat Gizi.....	54
4.4 Harga Pokok Produksi.....	57
BAB V PEMBAHASAN.....	59
5.1 Deskripsi Produk.....	59
5.2 Uji Organoleptik Produk.....	59
5.3 Analisis Zat Gizi.....	65
5.4 Produk Terpilih.....	69
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
6.1 Kesimpulan.....	70
6.2 Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Gizi Ikan Patin Per 100g.....	13
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Tulang Ikan Patin Per 100g.....	14
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Kacang Tunggak Per 100 g.....	15
Tabel 3.1 Formulasi Snack Bar.....	31
Tabel 4.1 Analisis Statistik Hasil Mutu Hedonik.....	45
Tabel 4.2 Analisis Statistik Hasil Hedonik.....	48
Tabel 4.3 Analisis Statistik Hasil Hedonik Panelis Konsumen.....	51
Tabel 4.4 Analisis Zat Gizi Snack Bar.....	54
Tabel 4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Patin.....	12
Gambar 2.2 Tepung Tulang Ikan Patin.....	13
Gambar 2.3 Kacang Tunggak.....	14
Gambar 2.4 Snack Bar.....	16
Gambar 2.5 Kerangka Berfikir.....	24
Gambar 2.6 Kerangka Konsep.....	25
Gambar 3.1 Diagram alur proses pembuatan tepung tulang ikan patin.....	31
Gambar 3.2 Diagram alur proses pembuatan kacang tunggak cincang.....	32
Gambar 3.3 Diagram alur proses pembuatan snack bar.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Penjelasan Sebelum Penelitian.....	76
Lampiran 2 Informed Consent.....	77
Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik.....	79
Lampiran 4 Hasil Output SPSS Uji Mutu Hedonik Panelis Semi Terlatih.....	82
Lampiran 5 Hasil Output SPSS Uji Hedonik Panelis Semi Terlatih.....	85
Lampiran 6 Hasil Output SPSS Uji Hedonik Panelis Konsumen.....	88
Lampiran 7 Hasil Analisis Kandungan Gizi.....	91
Lampiran 8 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	96
Lampiran 9 Surat Keterangan Lolos Kaji Etik.....	98
Lampiran 10 Surat Persetujuan Turun Lapang.....	99
Lampiran 11 Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi.....	100
Lampiran 12 Desain Kemasan.....	101
Lampiran 13 Snack Bar.....	102
Lampiran 13 Rincian Biaya Penelitian.....	103
Lampiran 14 Hasil Uji Lab.....	104