

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	2
DAFTAR ISI.....	4
DAFTAR TABEL	8
DAFTAR GAMBAR.....	9
BAB I.....	10
PENDAHULUAN	10
1.1 Latar Belakang	10
1.2 Identifikasi Masalah.....	11
1.3 Pembatasan Masalah	11
1.4 Perumusan Masalah.....	11
1.5 Tujuan Penelitian	11
1.5.1 Tujuan Umum.....	11
1.5.2 Tujuan Khusus.....	12
1.6 Manfaat Penelitian	12
1.6.1 Bagi Peneliti.....	12
1.6.2 Bagi Masyarakat.....	12
1.6.3 Bagi Institusi	12
1.7 Keterbaruan Penelitian	13
BAB II	14
TINJAUAN PUSTAKA.....	14
2.1 Anemia Defisiensi Asam Folat (Megaloblastik) Pada ibu Hamil.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 Status Gizi Ibu Hamil	15
2.2.1 Pemberi Makanan Tambahan pada ibu hamil.....	15
2.3 Asam Folat	Error! Bookmark not defined.
2.4 Snack Bar	Error! Bookmark not defined.
2.5 Kacang - kacang	Error! Bookmark not defined.
2.5.1 Kacang Tanah.....	19
2.5.2 Kacang merah	20
2.5.3 Kacang Hijau	21
2.6 Uji Organoleptik.....	Error! Bookmark not defined.
2.6.1 Warna	22
2.6.2 Tekstur.....	22

2.6.3 Aroma	22
2.6.4 Rasa.....	22
2.7 Analisis Proksimat.....	23
2.7.1 Kadar Abu.....	23
2.7.2 Kadar Air	23
2.7.3 Kadar Lemak	23
2.7.4 Kadar Protein	23
2.7.5 Kadar Karbohidrat	24
i2.8 Analisis Asam Folat.....	Error! Bookmark not defined.
2.9 Panelis.....	24
2.9.1 Panelis Terlatih	24
2.9.2 Panelis Agak Terlatih	24
2.9.3 Panelis Tidak Terlatih.....	24
2.10 Kerangka Berfikir	Error! Bookmark not defined.
2.11 Kerangka Teori	Error! Bookmark not defined.
2.12 Hipotesa.....	Error! Bookmark not defined.
BAB III.....	28
METODE PENELITIAN.....	28
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.2 Alat dan Bahan	28
3.2.1 Alat.....	28
3.2.2 Bahan	28
3.3 Jenis Penelitian	28
3.4 Prosedur Penelitian	29
3.4.1 Proses Perendaman Kacang-kacangan	29
3.4.2 Prosedur Pembuatan Snack Bar.....	30
3.4.3 Formulasi Snack Bar	31
3.4.4 Desk Analysis.....	31
3.6 Teknik Pengambilan Sampel.....	31
3.7 Analisis Data	32
3.8 Definisi Konseptual	32
3.8.1 Snack Bar	32
3.8.2 Asam Folat.....	Error! Bookmark not defined.
3.8.3 Kacang - kacang	33
3.9 Definisi Operasional.....	33

3.10 Instrumen Penelitian Organoleptik.....	35
3.11 Penentuan Nilai Gizi	35
3.11.1 Analisis Proksimat.....	35
3.12 Rencana Publikasi	37
3.13 Organisasi Penelitian	38
3.14 Biaya Penelitian.....	38
BAB IV	38
HASIL PENELITIAN	39
4.1 Penentuan Formulasi Snack Bar	39
4.2 Hasil Analisis Organoleptik	40
4.2.1 Penilaian Mutu Hedonik pada Analisis Organoleptik	40
4.2.2 Penilaian Uji Hedonik pada Analisis Organoleptik	42
A. Warna	42
B. Tekstur.....	42
C. Aroma	42
D. Rasa.....	43
E. Keseluruhan	43
4.3 Hasil Analisis Gizi	43
4.3 Hasil Analisis <i>Total Plate Count</i> (TPC)	46
4.4 Harga Produksi	48
BAB V	49
PEMBAHASAN	49
5.1 Deskripsi Hasil Produk dan Formulasi.....	49
5.2 Uji Hedonik.....	49
5.3 Uji Mutu Hedonik	50
5.4 Uji Organoleptik.....	51
5.4.1 Warna	51
5.4.2 Tesktur.....	51
5.4.3 Aroma	52
5.4.4 Rasa.....	53
5.4.5 Keseluruhan	54
5.5 Analisis Zat Gizi	54
5.5.1 Kadar Air	54
5.5.2 Kadar Abu.....	55
5.5.3 Karbohidrat	55

5.5.4 Protein.....	56
5.5.5 Lemak	57
5.5.6 Uji Asam Folat	Error! Bookmark not defined.
5.5 Analisis <i>Total Plate Count</i> (TPC)	58
5.6 Analisis Harga Produksi.....	59
BAB 6	60
KESIMPULAN & SARAN	60
6.1 Kesimpulan	60
6.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR TABEL

Table 1.7 Keterbaruan Penelitian	13
Table 2 STATUS GIZI IBU HAMIL	16
Table 3 Syarat Mutu Snack Bar	18
Table 4 Klasifikasi Kacang Tanah	19
Table 5 Nilai Gizi Kacang Tanah	19
Table 6 Klasifikasi Kacang Merah	20
Table 7 Nilai Gizi Kacang Merah	20
Table 8 Klasifikasi Kacang Hijau	21
Table 9 Nilai Gizi Kacang Hijau	21
Table 10 Formulasi Snack Bar	Error! Bookmark not defined.
Table 11 Definisi Operasional	33
Table 12 Formulasi Snack Bar	39
Table 13 Hail Uji Mutu Hedonik	40
Table 14 Hasil Uji Hedonik	42
Table 15 Hasil Analisis Gizi	44
Table 16 Hasil Analisis TPC	46
Table 17 Harga Pokok Produksi	48
Table 18 Formulasi Snack Bar	49
Table 19 Parameter Hasil Uji Mutu Hedonik	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Informed Consent dan formulir Uji Organoleptik.....	67
Lampiran 2. Hasil Output SPSS Uji Hedonik.....	70
Lampiran 3. Hasil Output SPSS Uji Mutu Hedonik	73
Lampiran 4. Hasil Analisis Kandungan Gizi	74
Lampiran 5. Dokumentasi Bahan – bahan Snack Bar	76
Lampiran 6. Trial Error Produk.....	78
Lampiran 7. Dokumentasi Uji Organoleptik Semi Terlatih.....	78
Lampiran 8. Surat Keterangan Lolos Uji Etik	79
Lampiran 9. Perhitungan Label Informasi Nilai Gizi.....	79
Lampiran 10. Desain Produk.....	80
Lampiran 11. Rincin Biaya Penelitian.....	80