

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS..... | ii |
| KATA PENGANTAR..... | iii |
| HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI..... | v |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Perumusan Masalah..... | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.4 Hipotesis..... | 4 |
| 1.5 Manfaat Penelitian..... | 5 |
| 1.6 Keterbaruan Penelitian..... | 6 |
| 1.7 Tempat Penelitian..... | 8 |
| 1.8 Identifikasi Masalah..... | 9 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1 Deskripsi Teoritis..... | 11 |
| 2.1.1 Tepung Mocaf..... | 11 |
| 2.1.2 Tepung Beras Pecah Kulit..... | 16 |
| 2.1.3 Kacang Merah..... | 19 |
| 2.1.4 <i>Snack Bar</i> | 22 |
| 2.1.5 <i>Gluten</i> | 23 |
| 2.1.6 Bahan-bahan tambahan dalam pembuatan <i>snack bar</i> | 24 |
| 2.1.7 Uji Organoleptik..... | 27 |
| 2.1.8 Panelis..... | 29 |
| 2.2 Kerangka Berfikir..... | 31 |
| 2.3 Kerangka Konsep..... | 32 |
| BAB III METODE PENELITIAN | |

| | |
|--|----|
| 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian..... | 33 |
| 3.2 Jenis Penelitian..... | 33 |
| 3.3 Bahan dan Alat..... | 33 |
| 3.4 Prosedur Penelitian..... | 34 |
| 3.5 Teknik Pengambilan Sampel..... | 37 |
| 3.6 Teknik Analisis Data..... | 38 |
| 3.7 Definisi Operasional..... | 39 |
| 3.8 Instrumen penelitian organoleptik..... | 42 |
| 3.9 Penentuan Nilai Gizi..... | 42 |

BAB IV HASIL PENELITIAN

| | |
|---|----|
| 4.1 Deskripsi dan Formulasi Produk..... | 46 |
| 4.1.1 Komposisi Bahan Makanan Untuk Snack Bar Bebas Gluten..... | 47 |
| 4.1.2 Komposisi Zat Gizi Snack Bar Bebas Gluten..... | 48 |
| 4.2 Hasil Uji Organoleptik..... | 53 |
| 4.3 Hasil Analisis Proksimat..... | 61 |
| 4.4 Hasil Analisa Tekstur..... | 62 |

BAB V PEMBAHASAN

| | |
|-----------------------------|----|
| 5.1 Deskripsi Produk..... | 63 |
| 5.2 Uji Organoleptik..... | 64 |
| 5.3 Analisis Proksimat..... | 70 |
| 5.4 Hasil uji tekstur..... | 75 |

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

| | |
|---------------------|----|
| 6.1 Kesimpulan..... | 78 |
| 6.2 Saran..... | 79 |

| | |
|---------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA..... | 80 |
|---------------------|----|

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2.1 Kandungan Gizi Tepung Mocaf..... | 14 |
| Tabel 2.2. Kandungan Gizi Beras Pecah Kulit..... | 18 |
| Tabel 2.3 Komposisi Kandungan Zat Gizi Kacang Merah..... | 21 |
| Tabel 2.4 Syarat Mutu Cookies..... | 23 |
| Tabel 3.1 Formulasi Pembuatan <i>Snack Bar</i> Bebas Gluten..... | 35 |
| Tabel 4.1 Hasil Formulasi Pembuatan <i>Snack Bar</i> Bebas <i>Gluten</i> | 46 |
| Tabel 4.2 Komposisi Bahan Makanan Pembuatan <i>Snack Bar</i> | 47 |
| Tabel 4.3 Komposisi Zat Gizi <i>Snack Bar</i> Perlakuan 1..... | 48 |
| Tabel 4.4 Komposisi Zat Gizi <i>Snack Bar</i> Perlakuan 2..... | 49 |
| Tabel 4.5 Komposisi Zat Gizi <i>Snack Bar</i> Perlakuan 3..... | 50 |
| Tabel 4.6 Komposisi Zat Gizi <i>Snack Bar</i> Perlakuan 4..... | 51 |
| Tabel 4.7 Komposisi Zat Gizi <i>Snack Bar</i> Perlakuan 5..... | 52 |
| Tabel 4.8 Hasil analisis proksimat..... | 61 |
| Tabel 4.9 Hasil Analisa Tekstur..... | 62 |

DAFTAR SKEMA

| | |
|---|----|
| Skema 3.1 Diagram Alir Pembuatan <i>Snack Bar</i> | 36 |
|---|----|

DAFTAR GRAFIK

| | |
|---|----|
| Grafik 4.1 Grafik Error Bar Uji Hedonik Parameter Warna..... | 54 |
| Grafik 4.2 Grafik Error Bar Uji Mutu Hedonik Parameter Warna..... | 54 |
| Grafik 4.3 Grafik Error Bar Uji Hedonik Parameter Tekstur..... | 55 |
| Grafik 4.4 Grafik Error Bar Mutu Hedonik Parameter Tekstur..... | 56 |
| Grafik 4.5 Grafik Error Bar Uji Hedonik Parameter Arom..... | 57 |
| Grafik 4.6 Grafik Error Bar Uji Mutu Hedonik Parameter Aroma..... | 57 |
| Grafik 4.7 Grafik Error Bar Uji Hedonik Parameter Rasa..... | 58 |
| Grafik 4.8 Grafik Error Bar Uji Mutu Hedonik Parameter Rasa..... | 59 |
| Grafik 4.9 Grafik Error Bar Uji Hedonik Parameter Tingkat Keseluruhan..... | 60 |
| Grafik 4.10 Grafik Error Bar Uji Mutu Hedonik Parameter Tingkat Keseluruhan.. | 60 |