

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xvii
<b>DAFTAR GRAFIK</b> .....	xviii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Manfaat Bagi Pemerintah.....	4
2. Manfaat Bagi Industri.....	4
3. Manfaat Bagi Ahli Gizi.....	4
4. Manfaat Bagi Masyarakat.....	5
5. Manfaat Bagi peneliti.....	5
E. Keterbaruan Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7
A. <i>Emergency Food</i> .....	7
B. <i>Food Bar</i> .....	7
C. Bahan <i>Food Bar</i> .....	9
1. Talas Bogor ( <i>Colocasia esculenta</i> (L) Schott).....	9
2. Kacang Merah ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.).....	10
3. Labu Kuning ( <i>Cucurbita moschata</i> Durch).....	12
4. Margarine.....	13
5. Gula.....	13
6. Susu Bubuk <i>Full Cream</i> .....	14
D. Uji Organoleptik.....	14
E. Panelis.....	14
F. Analisis Data ANOVA.....	16
G. Analisis Proksimat.....	17
1. Analisis Kadar Air.....	17
2. Analisis Kadar Abu.....	17
3. Analisis Kadar Protein.....	18
4. Analisis Kadar Lemak.....	18

5. Analisis Kadar Karbohidrat.....	18
6. Analisis Kadar Serat Kasar.....	18
H. <i>Bomb Calorimeter</i> .....	19
I. Hipotesis.....	19
J. Kerangka Teori.....	19
K. Kerangka Konsep.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>24</b>
A. Tempat dan Waktu.....	24
1. Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	24
2. Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	24
3. Pembuatan <i>Food Bar</i> .....	24
4. Uji Organoleptik.....	24
5. Analisis Proksimat dan <i>Bomb Calorimeter</i> .....	24
B. Alat dan Bahan.....	24
1. Alat.....	24
2. Bahan.....	24
C. Prosedur Penelitian.....	25
1. Penelitian Pendahuluan.....	25
2. Penelitian Utama.....	27
3. Uji Organoleptik.....	29
4. Analisis Proksimat.....	29
5. <i>Bomb Calorimeter</i> .....	32
D. Desain Penelitian.....	32
E. Instrumen Penelitian.....	32
1. Variabel Penelitian.....	32
2. Definisi Konseptual.....	33
3. Definisi Oprasional.....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>36</b>
A. Deskripsi dan Formulasi Produk.....	36
B. Hasil Uji Organoleptik.....	37
1. Uji Hedonik.....	37
2. Uji Mutu Hedonik.....	45
3. Produk <i>Food Bar</i> Terpilih.....	52
C. Hasil Uji Nilai Gizi <i>Food Bar</i> Terpilih.....	53
<b>BAB V PEMBAHASAN.....</b>	<b>54</b>
A. Deskripsi Produk.....	54
1. Warna.....	56
2. Aroma.....	57
3. Rasa.....	59

4. Tekstur.....	60
5. Keseluruhan.....	62
6. Produk <i>Food Bar</i> Terpilih.....	63
B. Uji Nilai Gizi <i>Food Bar</i> Terpilih.....	64
1. Kadar Air.....	64
2. Kadar Abu.....	65
3. Kadar Serat Kasar.....	66
4. Kadar Protein.....	67
5. Kadar Lemak.....	68
6. Kadar Karbohidrat.....	70
7. Energi.....	71
C. Keterbatasan Penelitian.....	72
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>73</b>
A. Kesimpulan.....	73
B. Saran.....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>75</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>83</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Formulasi <i>Food Bar</i> .....	27
Tabel 4.1 Komposisi Formulasi <i>Food Bar</i> .....	36
Tabel 4.2 Uji <i>One Way</i> Anova Pada Uji Hedonik Parameter Warna.....	37
Tabel 4.3 Hasil Uji <i>Bonferroni</i> Pada Uji Hedonik Parameter Warna.....	38
Tabel 4.4 Uji <i>One Way</i> Anova Pada Uji Hedonik Parameter Aroma .....	39
Tabel 4.5 Hasil Uji <i>Bonferroni</i> Pada Uji Hedonik Parameter Aroma.....	40
Tabel 4.6 Uji <i>One Way</i> Anova Pada Uji Hedonik Parameter Rasa.....	41
Tabel 4.7 Hasil Uji <i>Bonferroni</i> Pada Uji Hedonik Parameter Rasa.....	41
Tabel 4.8 Uji <i>One Way</i> Anova Pada Uji Hedonik Parameter Tekstur.....	42
Tabel 4.9 Hasil Uji <i>Bonferroni</i> Pada Uji Hedonik Parameter Tekstur.....	43
Tabel 4.10 Uji <i>One Way</i> Anova Pada Uji Hedonik Parameter Keseluruhan	44
Tabel 4.11 Hasil Uji <i>Bonferroni</i> Pada Uji Hedonik Parameter Keseluruhan	44
Tabel 4.12 Uji <i>One Way</i> Anova Pada Uji Mutu Hedonik Parameter Warna	45
Tabel 4.13 Hasil Uji <i>Bonferroni</i> Pada Uji Mutu Hedonik Parameter Warna	46
Tabel 4.14 Uji <i>One Way</i> Anova Pada Uji Mutu Hedonik Parameter Aroma	47
Tabel 4.15 Hasil Uji <i>Bonferroni</i> Pada Uji Mutu Hedonik Parameter Aroma	48
Tabel 4.16 Uji <i>One Way</i> Anova Pada Uji Mutu Hedonik Parameter Rasa	48
Tabel 4.17 Hasil Uji <i>Bonferroni</i> Pada Uji Mutu Hedonik Parameter Rasa	49
Tabel 4.18 Uji <i>One Way</i> Anova Pada Uji Mutu Hedonik Parameter Tekstur	50
Tabel 4.19 Hasil Uji <i>Bonferroni</i> Pada Parameter Uji Mutu Hedonik Tekstur	51

Tabel 4.20 Hasil Analisis Nilai Gizi <i>Food Bar D2</i> .....	53
Tabel 5.1 Kadar Protein <i>Food Bar D2</i> .....	68
Tabel 5.2 Kadar Lemak <i>Food Bar D2</i> .....	69
Tabel 5.3 Kadar Karbohidrat <i>Food Bar D2</i> .....	70
Tabel 5.4 Jumlah Kalori <i>Food Bar D2</i> .....	71

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 VAS.....	15
Gambar 2.2 Kerangka Teori.....	21
Gambar 2.3 Kerangka Konsep.....	23
Gambar 3.1 Proses Pembuatan <i>Food Bar</i> .....	26
Gambar 3.2 Proses Pembuatan <i>Food Bar</i> .....	28

**DAFTAR GRAFIK**

Grafik 4.10 Produk *Food Bar* Terpilih Berdasarkan Rata-rata Uji Hedonik..... 52

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Hedonik.....	83
Lampiran 2. Formulir Uji Mutu Hedonik.....	84
Lampiran 3. Formulasi <i>Food Bar</i> dan Perhitungan Nilai Gizi.....	85
Lampiran 4. <i>Informed Consent</i> .....	86
Lampiran 5. Daftar Hadir Uji Organoleptik.....	87
Lampiran 6. Hasil Uji <i>One Way</i> ANOVA.....	88
Lampiran 7. Hasil Proksimat dan <i>Bomb Calorimeter</i> .....	97
Lampiran 8. Perhitungan Sumbangan Makronutrien <i>Food Bar</i> D2.....	98
Lampiran 9. Lampiran Perkiraan Harga <i>Food Bar</i> .....	99
Lampiran 10. Dokumentasi Uji Organoleptik.....	100
Lampiran 9. Dokumentasi Uji Proksimat dan <i>Bomb Calorimeter</i> .....	101