

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. <i>Snack bar</i>	6
B. Ubi jalar ungu	8
C. Tepung ubi ungu	9
D. Kacang kedelai	10
E. Tepung Kacang kedelai	12
F. Bahan lain pembuatan snack bar	13
G. Serat	14
H. Organoleptik	15
I. Panelis	16
J. Uji hedonik	17
K. Kerangka Teori	19
L. Kerangka Konsep	20
M. Definisi Operasional	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	23
B. Subjek Penelitian	23
C. Lokasi dan Waktu	23
D. Alat dan Bahan	23
E. Pelaksanaan penelitian	24
F. Pengamatan	25
G. Pengolahan Data dan Analisis Data	27

BAB IV HASIL & PEMBAHASAN	
A. Hasil Pengamatan	29
B. Pembahasan	36
BAB V SIMPULAN & SARAN	
A. Kesimpulan	48
B. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1	Kandungan Gizi Ubi Ungu	8
Tabel 2	Kandungan Gizi Tepung Ubi Ungu	10
Tabel 3	Kandungan Gizi Kacang Kedelai	12
Tabel 4	Kandungan Gizi Tepung Kacang Kedelai	13
Tabel 5	Definisi Operasional	21
Tabel 6	Formula <i>snack bar</i>	24
Tabel 7	Uji Organoleptik Hedonik	26
Tabel 8	Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	28
Tabel 9	Kandungan Gizi <i>snack bar</i> Berbahan Dasar Tepung Kedelai Substitusi Tepung Ubi Ungu	33
Tabel 10	Kontribusi Kandungan Zat Gizi <i>snack bar</i>	34
Tabel 11	Standard <i>Food cost snack bar</i> Berbahan Dasar Tepung Kedelai Substitusi Tepung Ubi Ungu	35

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 1	Kacang Kedelai	11
Gambar 2	Tepung kacang Kedelai	12
Gambar 3	Kerangka Teori Pembuatan <i>snack bar</i> Berbahan dasar Tepung kedelai substitusi Tepung Ubi Ungu	19
Gambar 4	Kerangka Konsep <i>snack bar</i> Berbahan dasar Tepung kedelai substitusi Tepung Ubi Ungu	20
Gambar 5	Diagram Alir Pembuatan <i>Snack Bar</i>	25
Gambar 6	<i>Snack bar</i>	29
Gambar 7	Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk	30
Gambar 8	Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk	30
Gambar 9	Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk	31
Gambar 10	Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk	32
Gambar 11	Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Keseluruhan Produk	33

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman	
Lampiran 1	Lembar Persetujuan	55
Lampiran 2	Lembar Kuesioner	56
Lampiran 3	Daftar Hadir	57
Lampiran 4	Hasil Uji Organoleptik	58
Lampiran 5	Perhitungan skala likert	61
Lampiran 6	Perhitungan Kandungan Gizi	63
Lampiran 7	Label Kemasan	64
Lampiran 8	Dokumentasi Penelitian	65