

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSYARATAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>6</b>
A. <i>Snack bar</i>	6
B. Kacang Kedelai	7
C. Tepung Kedelai	8
D. Brokoli	8
E. Pisang Kepok	9
F. Bahan Lain Pembuatan <i>Snack bar</i>	10
G. Serat	12
H. Uji Hedonik	12
I. Kerangka Teori	16
J. Kerangka Konsep	17
K. Definisi Operasional	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>21</b>
A. Rancangan Penelitian	21
B. Subjek Penelitian	21
C. Lokasi dan Waktu	21
D. Alat dan Bahan	21
E. Prosedur Penelitian	21
F. Pengamatan	24
G. Pengolahan dan Analisis	25
H. Analisis Data	26

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>27</b>
A. Hasil	27
B. Pembahasan	39
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>53</b>
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	59

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Perbandingan Kandungan Gizi dalam 100 g Kacang Kedelai, Kacang Merah, Kacang Hijau, dan Kacang Tanah	7
Tabel 2. Kandungan Gizi dalam 100 g Tepung Kedelai	8
Tabel 3. Kandungan Gizi dalam 100 g Brokoli	9
Tabel 4. Kandungan Gizi dalam 100 g Pisang Kepok	10
Tabel 5. Definisi Operasional <i>Snack bar</i>	18
Tabel 6. Standar Resep <i>Snack bar</i>	22
Tabel 7. Perbandingan Standar Resep dan Formulasi Pembuatan <i>Snack bar</i>	23
Tabel 8. Uji Organoleptik Hedonik	24
Tabel 9. Interval Presentase dan Daya Terima Panelis	26
Tabel 10. Nilai Gizi <i>Snack bar</i> F1 per Takaran Saji (30 g)	31
Tabel 11. Nilai Gizi <i>Snack bar</i> F2 per Takaran Saji (30 g)	32
Tabel 12. Nilai Gizi <i>Snack bar</i> F3 per Takaran Saji (30 g)	34
Tabel 13. <i>Food cost Snack bar</i> F1 Tepung Kedelai dengan Penambahan Brokoli dan Pisang Kepok	35
Tabel 14. <i>Food cost Snack bar</i> F2 Tepung Kedelai dengan Penambahan Brokoli dan Pisang Kepok	36
Tabel 15. <i>Food cost Snack bar</i> F3 Tepung Kedelai dengan Penambahan Brokoli dan Pisang Kepok	37
Tabel 16. Perbandingan Harga Jual <i>Snack bar</i> F1, F2, F3 dan Komersil	38

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori	16
Gambar 2. Kerangka Konsep	17
Gambar 3. Proses Pembuatan Tepung Kedelai	23
Gambar 4. Prosedur Pembuatan <i>Snack bar</i>	24
Gambar 5. <i>Snack bar</i> Berbahan Dasar Tepung Kedelai dengan Penambahan Brokoli dan Pisang Kepok F1, F2 ,F3 dan F4	27
Gambar 6. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Warna Produk	28
Gambar 7. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Aroma Produk	28
Gambar 8. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Rasa Produk	29
Gambar 9. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Tekstur Produk	29
Gambar 10. Nilai Skala Likert Uji Organoleptik terhadap Penerimaan Keseluruhan Produk	30

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Persetujuan Panelis	60
Lampiran 2. Lembar Uji Organoleptik	61
Lampiran 3. Skala Likert	62
Lampiran 4. Rendemen	66
Lampiran 5. Label Kemasan	67
Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan <i>Snack bar</i>	68
Lampiran 7. Dokumentasi Uji Organoleptik	69