

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	iii
SKRIPSI	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Granola bar	6
a. Kacang Tanah	7
b. Biji Labu	8
c. Rice puff	8
d. Flakes	9
2.2. Binder	9
a. Tepung Tempe	10
b. Pati Garut	11
2.3. Cokelat Probiotik	12
2.4. Pelapisan Cokelat	18
2.5. Kemasan	20
2.6. Hipotesis	20

BAB III.....	21
METODE PENELITIAN.....	21
3.1. Bahan Penelitian.....	21
3.2. Peralatan.....	21
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.4. Tahapan Penelitian	23
a. Tahapan Penelitian Pendahuluan	23
b. Tahapan Penelitian Utama	28
3.5. Metode Analisis.....	29
a. Analisis Mikrobiologis.....	30
b. Analisis Sifat Sensoris	31
c. Analisis Sifat Fisik.....	31
d. Analisis Kandungan Gizi dan Kalori.....	32
3.6. Rancangan Percobaan.....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1. Analisis Viabilitas Sel.....	34
4.2. Analisis Sifat Sensoris	39
4.3. Analisis Sifat Fisik	42
a. Kekerasan.....	42
b. Aktivitas Air (a_w).....	44
4.4. Analisis Penentuan Metode Terbaik.....	45
4.5. Kandungan Gizi dan Kalori	47
BAB V.....	49
KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1. Kesimpulan	49
5.1. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	58