

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT .....	xii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar belakang .....	1
1.2. Rumusan masalah .....	5
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.4. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1. Obesitas .....	7
2.2. Diabetes .....	8
2.3. <i>Granola Bar</i> .....	9
2.4. <i>Filler</i> .....	10
2.5. Serat Pangan .....	11
2.6. Tepung Kacang Merah .....	13
2.7. Tepung Intip Nasi .....	15
2.8. Hipotesis .....	17
BAB III. METODE PENELITIAN .....	18
3.1. Bahan .....	18
3.2. Peralatan .....	18
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
3.4. Tahapan Penelitian .....	19
3.4.1. Tahapan Penelitian Pendahuluan .....	20
3.4.2. Tahapan Penelitian Utama .....	22

3.5.	Metode Analisis.....	25
3.5.1.	Analisis Sifat Sensoris .....	25
3.5.2.	Analisis Sifat Fisik.....	25
3.5.3.	Analisis Sifat Kimia.....	26
3.5.4.	Metode Penentuan Formula Terbaik .....	26
3.6.	Rancangan Percobaan .....	26
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....		28
4.1.	Analisis Sifat Sensoris.....	28
4.1.1.	Warna.....	30
4.1.2.	Aroma .....	31
4.1.3.	Tekstur .....	33
4.1.4.	Rasa .....	35
4.1.5.	<i>Aftertaste</i> .....	37
4.1.6.	Keseluruhan .....	39
4.2.	Analisis Sifat Fisik .....	39
4.2.1.	Analisis Tekstur .....	39
4.2.2.	Analisis Warna.....	41
4.3.	Analisis Sifat Kimia .....	43
4.3.1.	Kadar Air .....	43
4.3.2.	Kadar Abu.....	44
4.3.3.	Kadar Protein .....	45
4.3.4.	Kadar Lemak .....	46
4.3.5.	Kadar Karbohidrat .....	46
4.3.6.	Kadar Serat Pangan.....	47
4.3.7.	Energi <i>Granola Bar</i> Tinggi Serat .....	48
4.4.	Penentuan Formula Terbaik .....	50
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....		52
5.1.	Kesimpulan.....	52
5.2.	Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....		54
LAMPIRAN .....		57