

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	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	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Snack Bar</i>	6
2.2 Serat Pangan	6
2.3 Tepung Intip Nasi	9
2.4 Tepung Ubi Ungu	11
2.5 Hipotesis	12
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
3.1 Bahan	13
3.2 Peralatan	13
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
3.4 Tahapan Penelitian.....	14
3.4.1 Tahapan Penelitian Pendahuluan	14
3.4.2 Tahapan Penelitian Utama	18
3.5 Metode Analisis	21
3.5.1 Analisis Sifat Sensoris.....	21
3.5.2 Analisis Sifat Kimia	22
3.5.3 Analisis Sifat Fisik	22
3.5.4 Metode Penentuan Formula Terbaik	22
3.6 Rancangan Percobaan.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Analisis Sifat Fisik.....	24
4.1.1 Analisis Tekstur.....	24
4.1.2 Analisis Warna	26
4.2 Analisis Sifat Kimia.....	27
4.2.1 Kadar Air.....	27
4.2.2 Kadar Abu	28

4.2.3 Kadar Protein.....	29
4.2.4 Kadar Lemak	30
4.2.5 Kadar Karbohidrat.....	31
4.2.6 Kadar Serat Pangan	31
4.2.7 Energi <i>Snack Bar</i> Tinggi Serat.....	32
4.3 Analisis Sifat Sensoris	35
4.3.1 Warna	36
4.3.2 Aroma.....	38
4.3.3 Tekstur.....	40
4.3.4 Rasa	42
4.3.5 <i>Aftertaste</i>	43
4.3.6 Keseluruhan.....	45
4.4 Penentuan Formula Terbaik.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1 Kesimpulan	48
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	55