



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR SINGKATAN.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	4
1.3. Batasan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II DASAR TEORI.....	7
2.1. Buah Naga Merah.....	7
2.2. Kulit Buah Naga Merah.....	9
2.3. <i>Fruit Bar</i>	10
2.5. Karakteristik <i>Fruit Bar</i>	10
2.5. Oat.....	12
2.6. Tepung Oat.....	12
2.7. Sacha Inchi.....	12
2.8. Madu.....	13
2.9. Lemon.....	14
2.10. Kayu manis.....	15
2.11. Garam.....	15
2.12. Pengujian.....	15
2.13. Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	20
3.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	20



3.2.	Tata Laksana Penelitian	21
a.	Objek Penelitian	21
b.	Detail Tahapan Pengembangan Produk.....	22
3.3.	Analisis Hasil Penelitian	31
BAB IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1.	Karakter Fisikokimia Produk <i>Fruit Bar</i> Kulit dan Daging Buah Naga Merah	34
4.2.	Karakter Sensoris dan Kesukaan Panelis Terhadap Produk Fruit Bar Kulit dan Daging Buah Naga Merah.....	54
4.3.	Formula Terbaik Produk <i>Fruit Bar</i> Kulit dan Daging Buah Naga Merah	60
BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
5.1	Kesimpulan	63
5.2	Saran	63
DAFTAR PUSTAKA.....		65
LAMPIRAN		72