

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	5
1.3. Batasan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II DASAR TEORI	7
2.1. <i>Snack bar</i>	7
2.2. Singkong.....	8
2.3. Tepung Mocaf.....	9
2.4. Pisang.....	12
2.5. Tepung Pisang Kepok.....	13
2.6. Gula.....	15
2.7. Karakteristik Mutu <i>Snack bar</i>	16
BAB III METODE PENELITIAN	19

3.1.	Alat dan Bahan Penelitian	19
3.1.1.	Alat Penelitian	19
3.1.2.	Bahan Penelitian	19
3.2.	Tata Laksana Penelitian	20
3.2.1.	Objek Penelitian	20
3.2.2.	Detail Tahapan Pengembangan Produk	20
3.3.	Rencana Analisis Hasil Penelitian	31
3.3.1.	Macam dan Jenis Data	31
3.3.2.	Metode Pengumpulan Data	32
3.3.3.	Desain Eksperimen	32
3.3.4.	Metode Analisis Data	32
3.3.5.	Penentuan Perlakuan Terbaik	33
3.3.6.	Uji Hedonik	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		36
4.1.	Hasil Penelitian Pendahuluan	36
4.2.	Hasil Penelitian Utama	38
4.2.1.	Tekstur	39
4.2.2.	Kadar Air	45
4.2.3.	Kadar Abu	48
4.2.4.	Kadar Protein	51
4.2.5.	Kadar Lemak	53
4.2.6.	Kadar Karbohidrat	56
4.2.7.	Kadar Serat Pangan	59
4.2.8.	Energi	61
4.2.9.	Prediksi Nilai Indeks Glikemik (IG) dan Beban Glikemik (BG)	63
4.2.10.	Penentuan Formula Terbaik dengan MPE	66
4.2.11.	Uji Hedonik	68

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
5.1. Kesimpulan	74
5.2. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75
LAMPIRAN	87