

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan umum	6
2. Tujuan khusus.....	6
D. Manfaat Penelitian	6
1. Bagi pemerintah.....	6
2. Bagi masyarakat	6
3. Bagi peneliti	7
E. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Bencana.....	9
2. Produk Pangan Darurat	11
3. Ubi Jalar.....	14
4. Jagung	16
5. Tempe dan Ampas Tempe.....	19
6. Uji Sifat Kimia.....	22
7. Sifat Fisik	30
B. Kerangka Teori	33

C. Kerangka Konsep.....	34
D. Hipotesis	34
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN.....	35
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	35
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	35
1. Lokasi Penelitian.....	35
2. Waktu Penelitian	35
C. Sampel Penelitian	35
D. Variabel Penelitian	36
1. Variabel bebas	36
2. Variabel terikat	36
3. Variabel kontrol	36
E. Definisi Operasional	37
F. Instrument Penelitian	38
1. Alat	38
2. Bahan	39
G. Prosedur Kerja	40
1. Membuat tepung ubi jalar kuning	40
2. Membuat tepung ampas tempe.....	40
3. Membuat tepung jagung	41
4. Membuat soy based bar.....	42
H. Menguji sifat kimia <i>soy based bar</i>	42
1. Pengujian kadar protein (AOAC, 1990)	42
2. Pengujian kadar lemak (AOAC, 1990).....	43
3. Pengujian kadar air (AOAC, 1990)	43
4. Pengujian kadar abu (AOAC, 1990)	43
5. Pengujian kandungan serat (ASP, 1992)	43
6. Pengujian kadar karbohidrat (AOAC, 1990)	44
7. Pengujian energi (Almatsier, 2010)	44
I. Menguji sifat fisik <i>soy based bar</i>	44
1. Pengujian warna	44
2. Pengujian tekstur	45
J. Jenis dan Cara Pengambilan Data	45

1. Data primer	45
2. Data sekunder.....	45
K. Jalannya Penelitian	45
1. Tahap persiapan	45
2. Tahap pelaksanaan.....	46
3. Tahap akhir.....	46
L. Metode Analisis Data	46
M. Etika Penelitian	46
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	47
A. Hasil.....	47
1. Pembuatan Tepung Ampas Tempe.....	47
2. Pembuatan <i>Soy Based Bar</i> Formulasi Tepung Ubi Kuning, Tepung Ampas Tempe, dan Tepung Jagung	48
3. Uji Sifat Kimia.....	49
4. Uji Sifat Fisik	51
5. Analisis Biaya Produksi.....	53
6. Karakteristik Produk Terbaik	54
B. Pembahasan.....	57
1. Uji Sifat Kimia.....	57
2. Uji Sifat Fisik	66
3. Analisis Biaya Produksi.....	71
4. Penerapan Formulasi <i>Soy Based Bar</i> sebagai Alternatif Pangan Darurat .	72
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	78
A. Kesimpulan	78
B. Saran	78
DAFTAR PUSTAKA.....	79
LAMPIRAN.....	84