

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xii
1. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
1. Untuk Peneliti	5
2. Untuk Industri	5
3. Untuk Masyarakat	5
E. Keaslian Penelitian	5
2. TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Juwawut.....	9
2. Kacang Merah.....	11
3. Garut.....	12
4. Tepung Garut.....	14
5. <i>Food bar</i>	14
6. Uji Sifat Kimia	16
7. Serat Pangan.....	17
8. Pati Resisten.....	18
9. Uji Sifat Fisik.....	19
10. Uji Organoleptik	19
11. Indeks Glikemik	20
B. Kerangka Teori.....	23
C. Kerangka Konsep.....	24
D. Hipotesis	24
3. METODE PENELITIAN	25
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
1. Lokasi Penelitian.....	25
2. Waktu Penelitian.....	25
C. Sampel Penelitian.....	26
D. Variabel Penelitian	26
E. Definisi Operasional	26

F.	Alat dan Bahan	27
1.	Alat	27
2.	Bahan	28
G.	Metode Percobaan.....	30
1.	Pembuatan Tepung Garut	30
2.	Pembuatan Tepung Kacang Merah	30
3.	Penggilingan Juwawut	32
4.	Formulasi Bahan <i>Food Bar</i>	32
5.	Pembuatan Produk	33
6.	Pengujian Sifat Fisik (Hutchings, 1999)	34
a.	Uji Warna	34
b.	Uji Tekstur	36
7.	Pengujian Sifat Kimia	36
a.	Uji Kadar Air (AOAC 1990)	36
b.	Uji Kadar Karbohidrat (AOAC 1990)	37
c.	Uji Kadar Protein(AOAC 1990).....	37
d.	Uji Kadar Abu (AOAC 1990)	38
e.	Uji Kadar Lemak (AOAC 1990).....	39
8.	Pengujian Organoleptik(Nurhayati, 2010)	39
9.	Pengujian Indeks Glikemik	40
10.	Analisis Serat Pangan (Asp dkk., 1983)	42
11.	Analisis Resistant Starch (Goni dkk., 1996 dengan modifikasi)	44
12.	Analisis Kadar Gula Total	45
a.	Pembuatan Kurva Standar Glukosa (AOAC 1990)	45
b.	Penentuan Gula Reduksi	46
c.	Penentuan Kadar Gula Total	47
d.	Perhitungan Gula Total	47
H.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	48
I.	Jalannya Penelitian.....	48
J.	Manajemen dan Analisis Data	49
K.	Etika Penelitian.....	49
4.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	50
A.	Hasil	50
B.	Pembahasan	53
5.	KESIMPULAN DAN SARAN	64
A.	Kesimpulan.....	64
B.	Saran.....	64
	DAFTAR PUSTAKA	65
	LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi dalam 100 gram Juwawut.....	11
Tabel 2. Komposisi Gizi <i>Food Bar</i> Berdasarkan Standar USDA.....	16
Tabel 3. Indeks Glikemik Beberapa Pangan Indonesia.....	22
Tabel 4. Perbandingan Komposisi Formulasi Bahan Dasar <i>Food Bar</i>	29
Tabel 5. Formulasi Bahan <i>Food Bar</i> per 100 g.....	33
Tabel 6. Interpretasi Nilai ΔE	36
Tabel 7. Contoh tabel penentuan formula terpilih.....	41
Tabel 8. Hasil Uji Proksimat <i>Food Bar</i>	51
Tabel 9. Hasil Uji Gula <i>Food Bar</i>	51
Tabel 10. Hasil Uji Serat <i>Food Bar</i>	51
Tabel 11. Hasil Pengujian Sifat Fisik.....	52
Tabel 12. Hasil Uji Kesukaan Produk <i>Food Bar</i>	52
Tabel 13. Hasil Uji Respon Glukosa.....	53
Tabel 14. Hasil Perhitungan ΔE	57
Tabel 15. Contoh tabel penentuan formula terpilih.....	62



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Juwawut	10
Gambar 2. Ubi Garut	13
Gambar 3. <i>Food Bar</i>	15
Gambar 4. Kerangka Teori	23
Gambar 5. Kerangka Konsep	24
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Tepung Garut	31
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah	32
Gambar 8. Diagram Alir Penggilingan Juwawut	32
Gambar 9. Diagram Alir Pembuatan Produk	34
Gambar 10. Tekstur <i>Food Bar</i>	58
Gambar 11. Grafik Total Skor Masing-masing Uji Kesukaan	59
Gambar 12. Grafik Respon Glukosa	62