UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Bubuk Salak Afkir dan Kulit Buah Naga
Rizqina Zukhrufi 'Ilma, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME iii
HALAMAN PERSEMBAHAN iv
KATA PENGANTAR viii
DAFTAR ISI ix
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR GAMBAR xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN xiii
ABSTRAK xiv
ABSTRACT xv
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1. Latar Belakang 1
1.2. Perumusan Masalah 2
1.3. Batasan Masalah 2
1.4. Tujuan Penelitian 3
1.5. Manfaat Penelitian 3
BAB II DASAR TEORI 4
2.1 *Snack bar* 4
2.2 Salak 6
BAB III METODE PENELITIAN 14
3.1. Alat dan Bahan Penelitian 14
3.1.1. Alat 14
3.2. Kebutuhan Data 15
3.3. Prosedur Penelitian 15
3.4. Rencana Analisis Hasil Penelitian 26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 27
4.1. Karakteristik Fisik Produk *Snack bar* Variasi Bubuk Salak : Bubuk Kulit Buah Naga 27
4.2. Pengaruh Rasio Bubuk Salak (BS) dan Bubuk Kulit Buah Naga (BKBN) Terhadap Karakteristik Kimia *Snack bar* 34
4.3. Pengaruh Rasio Bubuk Salak (BS) dan Bubuk Kulit Buah Naga (BKBN) Terhadap Sensoris *Snack bar* 46
4.4. Pengaruh Rasio Bubuk Salak (BS) dan Bubuk Kulit Buah Naga (BKBN) Terhadap Bobot *Snack bar* 54

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Bubuk Salak Afkir dan Kulit Buah Naga
Rizqina Zukhrufi 'Ilma, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 57
5.1. Kesimpulan 57
5.2. Saran 57
LAMPIRAN 66

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Bubuk Salak Afkir dan Kulit Buah Naga
Rizqina Zukhrufi 'Ilma, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1. Acuan dan Regulasi *Snack bar* 5
Tabel 2. 2 Klasifikasi Buah Salah 6
Tabel 2. 3 Klasifikasi Buah Naga Merah 8
Tabel 2. 4. Karakteristik Kimia Pengeringan BKBN Terbaik 9
Tabel 3. 1. Formulasi *Snack bar* Variasi BS : BKBN 20
Tabel 4. 1. Hasil Uji Hedonik pada Pengaruh Rasio BS : BKBN 51
Tabel 4. 2 Penentu Kriteria dan Bobot 55
Tabel 4. 3. Hasil Formulasi Terbaik Metode SAW Variasi BS : BKBN 55

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Bubuk Salak Afkir dan Kulit Buah Naga
Rizqina Zukhrufi 'Ilma, Dr. Agr. Sc. Sri Wijanarti, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Buah Salak Pondoh 6
Gambar 3. 1 Alur Prosedur Penelitian 16
Gambar 3. 2 Pembuatan Bubuk Kulit Buah Naga 18
Gambar 3. 3 Pembuatan Bubuk Salak 19
Gambar 3. 4 Pembuatan *Snack bar* 21
Gambar 4. 1 *Snack bar* Variasi BS : BKBN 28
Gambar 4. 2 Hasil Pengujian *Lighteness Snack bar* 28
Gambar 4 3. Hasil Pengujian *Redness Snack bar* 30
Gambar 4 4. Hasil Pengujian *Yellowness Snack bar* 31
Gambar 4. 5 Hasil Pengujian Tekstur *Snack bar* 33
Gambar 4. 6 Hasil Pengujian Kadar Air *Snack bar* 34
Gambar 4. 7 Hasil Pengujian Aktivitas Air *Snack bar* 37
Gambar 4. 8 Hasil Pengujian Serat Pangan *Snack bar* 39
Gambar 4. 9 Hasil Kadar Abu *Snack bar* 41
Gambar 4. 10 Hasil Pengujian Lemak *Snack bar* 43
Gambar 4. 11 Hasil Pengujian Protein *Snack bar* 45
Gambar 4. 12 Hasil Pengujian Profil *Snack bar* 47