

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 <i>Granola Bar</i>	6
2.2 <i>Binder</i>	7
2.3 Pati Jagung	9
2.4 Tepung Tempe	11
2.5 <i>Flakes</i>	13
2.5.1 Mocaf	14
2.5.2 Pati Garut	15
2.5.3 Tepung Ubi Jalar Ungu	16
2.6 Hipotesis	17
BAB III	18
METODE PENELITIAN	18
3.1 Bahan	18
3.2 Peralatan	19
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.4 Tahapan Penelitian	20
3.4.1 Tahapan Penelitian Pendahuluan	20
3.4.1.1 Penepungan Tempe	20
3.4.1.2 Penentuan Formula dan Tahap Pembuatan <i>Flakes</i>	21
3.4.1.3 Penentuan Formula dan Tahap Pembuatan <i>Granola Bar</i>	22
3.4.2 Tahapan Penelitian Utama	24

3.4.2.1	Pembuatan Granola Bar dengan Rasio Tepung Tempe dan Pati Jagung..	24
3.5	Metode Analisis	26
3.5.1	Analisis Sifat Sensoris.....	27
3.5.2	Analisis Sifat Kimia	27
3.5.3	Analisis Sifat Fisik.....	28
3.5.4	Metode Penentuan Formula Terbaik	28
3.6	Rancangan Percobaan	28
BAB IV	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1	Analisis Sifat Sensoris	29
4.1.1	Warna.....	30
4.1.2	Aroma	31
4.1.3	Tekstur	31
4.1.4	Rasa	32
4.1.5	<i>Aftertaste</i>	33
4.1.6	Keseluruhan	33
4.2	Analisis Sifat Fisik	34
4.2.1	Analisis Tekstur dengan <i>Universal Testing Machine</i>	34
4.2.2	Analisis Warna dengan <i>Chromameter</i>	35
4.3	Analisis Sifat Kimia	37
4.3.1	Kadar Air.....	37
4.3.2	Kadar Abu	38
4.3.3	Kadar Protein	38
4.3.4	Kadar Lemak.....	39
4.3.5	Kadar Karbohidrat	39
4.4	Penentuan Formula Terbaik.....	39
BAB V	42
KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1	Kesimpulan	42
5.2	Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	49