



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Keaslian Penelitian	7
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Telaah Pustaka	10
1. Juwawut (<i>Setaria italica</i>)	10
2. Garut (<i>Marantha arundinacea</i>).....	12
3. <i>Food bar</i>	14
4. Uji Daya Terima	15
5. Uji Sifat Fisik	17
6. Uji Sifat Kimia.....	18
7. Air	19
8. Abu	19
9. Karbohidrat	20
10. Protein	21
11. Lemak.....	21
12. Gula total.....	22
13. Serat Pangan	22
14. Pati resisten	23
15. Indeks Glikemik.....	25
B. Kerangka Teori.....	26
C. Kerangka Konsep.....	27

D. Hipotesis	27
III. METODE PENELITIAN.....	28
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	28
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	28
C. Sampel Penelitian	28
D. Variabel Penelitian.....	28
E. Definisi Operasional.....	29
F. Alat dan Bahan	30
G. Metode Percobaan	32
H. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	42
I. Jalannya Penelitian	42
J. Manajemen dan Analisis Data	42
K. Etika Penelitian.....	43
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	44
A. Hasil	44
B. Pembahasan	50
1. Uji Daya Terima	50
2. Uji Sifat Fisik.....	53
3. Uji Sifat Kimia	58
4. Penentuan Indeks Glikemik	69
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	70
B. Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN	79



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Tabel komposisi zat gizi dalam 100 gram Juwawut.....	11
Tabel 2. Tabel komposisi Zat Gizi per 100 gram Garut.....	13
Tabel 3. Tabel komposisi standar <i>food bar</i> menurut USDA.....	15
Tabel 4. Tabel nilai IG berbagai makanan di Indonesia.....	26
Tabel 5. Tabel formulasi tepung <i>food bar</i>	29
Tabel 6. Tabel resep <i>food bar</i>	33
Tabel 7. Tabel formulasi <i>food bar</i>	33
Tabel 8. Tabel parameter warna berdasarkan nilai h° (Hue).....	37
Tabel 9. Tabel interpretasi nilai delta E.....	37
Tabel 10. Tabel hasil uji daya terima.....	44
Tabel 11. Tabel hasil uji sifat fisik terhadap warna.....	45
Tabel 12. Tabel Delta E.....	45
Tabel 13. Tabel hasil uji sifat fisik terhadap tekstur.....	46
Tabel 14. Tabel hasil uji sifat kimia.....	47
Tabel 15. Tabel hasil penilaian produk.....	48
Tabel 16. Tabel berat <i>food bar</i> yang diberikan.....	49
Tabel 17. Tabel rata-rata kenaikan gula darah responden.....	49



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Juwawut.....	10
Gambar 2. Garut.....	12
Gambar 3. <i>Food bar</i>	14
Gambar 4. Diagram alir pembuatan <i>food bar</i>	34
Gambar 5. Gambar grafik kurva respon glukosa.....	49
Gambar 6. Gambar tepung Juwawut	115
Gambar 7. Gambar tepung Garut	115
Gambar 8. Gambar tepung yang sudah dicampur	115
Gambar 9. Gambar adonan <i>food bar</i>	115
Gambar 10. Gambar adonan yang sudah dicetak.....	115
Gambar 11. Gambar <i>food bar</i> jadi.....	115
Gambar 12. Gambar <i>food bar</i> formula 1	115
Gambar 13. Gambar <i>food bar</i> formula 2	115
Gambar 14. Gambar <i>food bar</i> formula 3	115



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGEMBANGAN FOOD BAR BERSERAT TINGGI BERBAHAN DASAR TEPUNG JUWAWUT (*Setaria italica*) DAN TEPUNG GARUT (*Maranta arundinacea* L.) : STUDI FORMULASI BAHAN, UJI SIFAT FISIK, SIFAT KIMIA, DAYA TERIMA

DAN PENENTUAN INDEKS GLIKEMIK

TITUS RIAN PRADITA, Prof. Dr. Ir. Y. Marsono; Dr. Lily Arsanti Lestari, STP, MP

Universitas Gadjah Mada, 2015 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lampiran metode analisis	79
Lampiran 2. Lampiran analisis statistik	88
Lampiran 3. Tabel hasil uji daya terima.....	103
Lampiran 4. Tabel respon gula darah responden.....	106
Lampiran 4. Perhitungan indeks glikemik.....	107
Lampiran 5. Lembar informasi responden.....	109
Lampiran 6. Dokumentasi	115