

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	3
E. Keaslian Penelitian.....	4
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A. Telaah Pustaka .....	7
1. Juwawut ( <i>Setaria italica</i> L.) .....	7
2. Kacang Merah ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.).....	8
3. <i>Food Bar</i> .....	10
4. Sifat Kimia (Analisis Proksimat, Gula Total, Serat Pangan, dan Pati Resisten) .....	12
a. Karbohidrat.....	12
b. Lemak .....	13
c. Protein .....	14

d. Air.....	15
e. Abu.....	16
f. Gula Total.....	16
g. Serat Pangan ( <i>Dietary fiber</i> ) .....	16
h. Pati Resisten .....	17
5. Indeks Glikemik.....	19
6. Uji Organoleptik.....	20
a. Warna.....	20
b. Aroma.....	21
c. Rasa .....	21
d. Tekstur .....	21
B. Kerangka Teori.....	22
C. Kerangka Konsep.....	22
D. Hipotesis .....	23
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
A. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	24
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	24
C. Sampel Penelitian .....	25
D. Variabel Penelitian .....	25
E. Definisi Operasional .....	25
F. Alat dan Bahan .....	26
G. Metode Percobaan.....	29
I. Proses Penepungan Juwawut.....	29
II. Penepungan Kacang Merah.....	29
III. Formulasi Bahan Dasar <i>Food Bar</i> .....	30
IV. Pembuatan <i>Food bar</i> .....	31
V. Metode Analisis .....	32
1. Uji Kesukaan .....	32

2. Uji Sifat Kimia .....	33
a. Uji kadar Air .....	33
b. Uji kadar Abu .....	33
c. Uji kadar Lemak .....	33
d. Uji kadar Protein .....	33
e. Uji kadar Karbohidrat .....	34
f. Uji kadar Gula Total .....	34
g. Analisis Serat Pangan.....	34
h. Analisis Pati Resisten .....	34
3. Pengujian Indeks Glikemik .....	35
4. Pengujian sifat fisik.....	35
a. Warna.....	35
b. Tekstur .....	35
H. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	36
I. Jalannya Penelitian.....	36
J. Manajemen dan Analisis Data.....	36
K. Etika Penelitian .....	37
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
A. Hasil.....	38
1. Pembuatan Tepung Juwawut dan Tepung Kacang Merah .....	38
2. Pembuatan <i>Food Bar</i> dari Formulasi Tepung Juwawut dan Tepung Kacang Merah .....	38
3. Uji Kesukaan.....	39
4. Uji Sifat Fisik .....	41
a. Warna.....	42
b. Tekstur .....	42
5. Uji Sifat Kimia.....	43
a. Air.....	44

b. Abu.....	44
c. Protein .....	44
d. Lemak .....	44
e. Karbohidrat.....	46
f. Gula Total.....	46
g. Serat Pangan .....	46
h. Pati Resisten .....	46
6. Indeks Glikemik.....	47
a. Hasil Skoring <i>Food Bar</i> .....	47
b. Uji Indeks Glikemik .....	47
i. Penentuan Jumlah Pangan Standar dan Pangan Uji.....	47
ii. Pengujian Respon Glukosa .....	48
iii. Penentuan Indeks Glikemik Produk <i>Food Bar</i> .....	49
B. Pembahasan .....	50
1. Uji Kesukaan.....	50
a. Warna.....	50
b. Aroma.....	51
c. Rasa .....	52
d. Tekstur .....	52
2. Uji Sifat Fisik .....	53
a. Warna.....	53
b. Tekstur .....	54
3. Uji Sifat Kimia.....	55
a. Air .....	55
b. Abu.....	57
c. Protein .....	57
d. Lemak .....	58
e. Karbohidrat.....	59

f. Gula Total.....	60
g. Serat Pangan .....	61
h. Pati Resisten .....	62
4. Indeks Glikemik.....	64
a. Hasil skoring <i>Food Bar</i> .....	64
b. Uji Indeks Glikemik .....	65
i. Penentuan Jumlah Pangan Standar dan Pangan Uji.....	65
ii. Pengujian Respon Glukosa .....	66
iii. Penentuan Indeks Glikemik Produk <i>Food Bar</i> .....	67
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>71</b>
1. Kesimpulan .....	71
2. Saran .....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN</b>	