

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. <i>Snack Bar</i>	5
2.2. Bahan Baku	6
2.2.1. Bahan utama	6
2.2.1.1. Jagung.....	6
2.2.1.2. Kacang tanah	6
2.2.1.3. Tepung pisang uter	7
2.2.2. Bahan pengikat	8
2.2.2.1. Gula pasir	8
2.2.2.2. Mentega	8
2.2.2.3. <i>Whipped cream</i>	9
2.2.2.4. Isomalt	9
2.2.3. Bahan penyalut cokelat probiotik	12
2.3. Analisis Sifat Sensoris	13

2.4. Hipotesis	14
2.4.1. Hipotesis sifat fisik	14
2.4.2. Hipotesis sifat kimia	14
2.4.3. Hipotesis sifat sensoris	15
2.4.4. Hipotesis formula terbaik	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1. Bahan	16
3.2. Alat.....	16
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.4. Tahapan Penelitian.....	17
3.4.1. Perolehan Bahan Baku.....	18
3.4.2. Formulasi <i>snack bar</i>	18
3.4.3. Analisis sifat fisik	26
3.4.4. Analisis sifat kimia	26
3.4.5. Analisis sifat sensoris	26
3.5. Penentuan Formula Terbaik	29
3.6. Rancangan Percobaan	29
3.7. Analisis Statistik	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1. Analisis Sifat Fisik	31
4.1.1. Warna.....	31
4.1.2. Kekerasan	32
4.2. Analisis Sifat Kimia.....	33
4.2.1. Kadar air	33
4.2.2. Kadar abu.....	34
4.2.3. Kadar lemak.....	34
4.2.4. Kadar protein	35
4.2.5. Kadar karbohidrat	36
4.2.6. Total gula.....	36
4.2.7. Total serat pangan.....	37
4.2.8. Kadar flavonoid	37

4.2.9. Jumlah kalori	38
4.3. Analisis Sifat Sensoris	39
4.3.1. Intensitas warna	40
4.3.2. Intensitas aroma	40
4.3.3. Intensitas rasa manis	40
4.3.4. Intensitas rasa pahit.....	41
4.3.5. Intensitas rasa asam	41
4.3.6. Intensitas kekerasan	42
4.3.7. Intensitas kekokohan.....	43
4.3.8. Intensitas kelengketan.....	43
4.4. Penentuan Formula Terbaik	45
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1. Kesimpulan	48
5.2. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	57