

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II TINJUAN PUSTAKA.....	5
2.1 <i>Snack Bar</i>	5
2.2. Bahan Pembuatan <i>Snack Bar</i>	6
2.3. Talas.....	7
2.4. Buah Kering.....	8
2.5. Kacang-Kacangan.....	12
2.6. Uji Organoleptik.....	13
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	15
3.1. Jenis dan Desain Penelitian	15
3.2. Penelitian Pendahuluan	15
3.3. Penelitian Lanjutan.....	15
3.4. Waktu dan Tempat	16
3.5. Alat dan Bahan	16
3.4. Prosedur Kerja	16
3.5. Perlakuan.....	18
3.6. Uji Organoleptik	19

3.7. Pengolahan dan Analisis Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1. Deskripsi Produk	20
4.2. Uji Organoleptik	21
4.3. Biaya Produksi	25
BAB V PENUTUP	26
5.1. Kesimpulan	26
5.2. Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	31

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Karakteristik <i>Snack Bar</i>	7
Tabel 2.2. Nilai Gizi Tepung Talas per 100 gr.....	11
Tabel 2.3. Nilai Gizi Nanas per 100 gr.....	14
Tabel 2.4. Nilai Gizi Kacang Tanah per 100 gr.....	15
Tabel 3.1. Hasil Penelitian Pendahuluan.....	18
Tabel 3.2. Rancangan Denah Percobaan.....	21
Tabel 3.3. Formulasi Bahan Baku <i>Snack Bar</i>	21

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Proses Pembuatan Tepung Talas.....	11
Gambar 3.1. Prosedur Pembuatan Nanas Kering	20
Gambar 3.2. Prosedur Pembuatan <i>Snack Bar</i>	21
Gambar 3.3. Prosedur Uji Organoleptik.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden	34
Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik.....	35
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Riau	36
Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik <i>Snack Bar</i>	37
Lampiran 5. Hasil Analisis Terhadap Rasa <i>Snack Bar</i>	45
Lampiran 6. Hasil Analisis Terhadap Warna <i>Snack Bar</i>	46
Lampiran 7. Hasil Analisis Terhadap Tekstur <i>Snack Bar</i>	47
Lampiran 8. Hasil Analisis Terhadap Aroma <i>Snack Bar</i>	48
Lampiran 9. Dokumentasi	49