

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	4
1.4.2 Bagi Peneliti .....	4
1.4.3 Bagi Institusi.....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>17</b>
2.1 <i>Snack Bar</i> .....	17
2.2 Ubi Jalar Ungu.....	18
2.3 Tepung Ubi Jalar Ungu .....	18
2.4 Tepung Kacang Kedelai .....	19
2.5 Bahan-bahan Lainnya dalam Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	21
2.5.1 Bahan Campuran .....	21
2.5.2 Bahan Pembantu.....	22
2.6 Uji Organoleptik.....	24
2.7 Panelis.....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>27</b>
3.1 Jenis dan Desain Penelitian .....	27
3.2 Tahap Penelitian .....	27
3.2.1 Penelitian Pendahuluan .....	27
3.2.2 Penelitian Lanjutan.....	28
3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	28
3.4 Alat dan Bahan .....	28
3.4.1 Alat .....	28
3.4.2 Bahan.....	28
3.5 Prosedur Kerja Penelitian .....	29
3.5.1 Prosedur Kerja Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu .....	29

3.5.2	Prosedur Kerja Pembuatan Pisang Sale.....	30
3.5.3	Prosedur Kerja Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	31
3.6	Perlakuan .....	32
3.6.1	Rancangan Denah Percobaan .....	32
3.6.2	Bahan Pada Setiap Perlakuan .....	32
3.7	Pengolahan dan Analisis Data .....	32
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
4.1	Deskripsi Produk .....	34
4.2	Uji Organoleptik .....	35
4.2.1	Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa <i>Snack Bar</i> .....	36
4.2.2	Tingkat Kesukaan Terhadap Warna <i>Snack Bar</i> .....	38
4.2.3	Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur <i>Snack Bar</i> .....	39
4.2.4	Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma <i>Snack Bar</i> .....	41
4.3	Penentuan Formulasi Terpilih .....	43
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>44</b>
5.1	Kesimpulan.....	44
5.2	Saran .....	44
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>.....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>.....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Standar Mutu <i>Snack Bar</i> .....	17
Tabel 2. Karakteristik Tepung Ubi Jalar .....	19
Tabel 3. Kandungan Gizi Tepung Kacang Kedelai dalam 100 gram.....	21
Tabel 4. Hasil Penelitian Pendahuluan II .....	27
Tabel 5. Rancangan Denah Percobaan .....	32
Tabel 6. Formulasi Bahan Baku <i>Snack bar</i> .....	32
Tabel 7. Hasil Penelitian <i>Snack bar</i> .....	32
Tabel. 8 Hasil Analisa Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa <i>Snack Bar</i> .....	36
Tabel. 9 Hasil Analisa Tingkat Kesukaan Terhadap Warna <i>Snack Bar</i> .....	36
Tabel. 10 Hasil Analisa Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur <i>Snack Bar</i> .....	40
Tabel. 11 Hasil Analisa Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma <i>Snack Bar</i> .....	42

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu .....	29
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Pisang Sale .....	30
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan <i>Snack bar</i> .....	31
Gambar 4. Penampakan Fisik Tepung Ubi Jalar Ungu .....	34
Gambar 5. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa <i>Snack Bar</i> .....	36
Gambar 6. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna <i>Snack Bar</i> .....	38
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur <i>Snack Bar</i> .....	39
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma <i>Snack Bar</i> .....	42
Gambar 9. Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu .....	58
Gambar 10. Uji Kadar Air Tepung Ubi Jalar Ungu .....	58
Gambar 11. Proses Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	59
Gambar 12. Pengujian Organoleptik.....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Informed Consent .....	50
Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik.....	51
Lampiran 3. Hasil Analisa Rasa Terhadap <i>Snack Bar</i> .....	53
Lampiran 4. Hasil Analisa Warna Terhadap <i>Snack Bar</i> .....	54
Lampiran 5. Hasil Analisa Tekstur Terhadap <i>Snack Bar</i> .....	55
Lampiran 6. Hasil Analisa Aroma Terhadap <i>Snack Bar</i> .....	57
Lampiran 7. Dokumentasi.....	58
Lampiran 8. Surat Izin Penelitian.....	60
Lampiran 9. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian .....	61