

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACK	iii
HALAMAN PERNYATAAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	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	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Buah Nangka (<i>Artocarpus Heterophyllos</i>)	5
2.2 Biji Nangka.....	6
2.3 Tepung Biji Nangka.....	8
2.4 Kacang Tanah.....	9
2.5 <i>Snack Bar</i>	10
2.6 Uji Organoleptik.....	12
2.7 Panelis.....	14
BAB III Metode Penelitian.....	18
3.1 Jenis Penelitian	18
3.2 Tahap Penelitian	18
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.4 Alat dan Bahan	18
3.5 Prosedur	19

3.6 Rancangan Penelitian Penelitian	22
3.7 Pengolahan dan Analisa Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Deskripsi Produk	24
4.2 Uji Organoleptik	25
BAB V PENUTUP	33
5.1 Kesimpulan	33
5.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	36

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Gizi pada 100 g Biji Nangka	8
Tabel 2. Kandungan Gizi pada tepung Biji Nangka Per 100 gram	9
Tabel 3. Karakteristik <i>Snack Bar</i>	11
Tabel 4. Hasil Penelitian Pendahulu	17
Tabel 5. Penggunaan Bahan Pada Setiap Perlakuan Pada Tiap <i>Snack Bar</i>	25
Tabel 6. Deskripsi Produk.....	25
Tabel 7. Hasil Nilai Rata-Rata Warna.....	27
Tabel 8. Hasil Nilai Rata-Rata Aroma	29
Tabel 9. Hasil Nilai Rata-Rata Tekstur	30
Tabel 10 Hasil Nilai Rata-Rata Rasa	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah Nangka	5
Gambar 2. Biji Buah Nangka	7
Gambar 3. Kacang Tanah.....	10
Gambar 4. Prosedur Pengolahan Tepung Biji Nangka	19
Gambar 5. Prosedur Pengolahan Kacang Tanah.....	20
Gambar 6. Prosedur Pembuatan <i>Snack Bar</i>	21
Gambar 7. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	26
Gambar 8. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	28
Gambar 9. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur	29
Gambar 10. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa.....	52