

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
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
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 <i>Food Bar</i>	6
2.2 Tepung Mocaf (<i>Modified Cassava Flour</i>)	7
2.3 Kacang Tunggak	9
2.4 Gula Kelapa	12
2.5 Gula Semut Kelapa	14
2.6 Serat Pangan (<i>Dietary Fiber</i>)	16
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	18
3.2 Prosedur Penelitian	19
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	19
3.2.1.1 Analisis Proksimat Bahan Baku	19
3.2.1.2 Pembuatan Tepung Kacang Tunggak	19
3.2.2 Penelitian Tahap I	21
3.2.3 Penelitian Tahap II	24
3.3 Rancangan Percobaan Penelitian	24
3.3.1 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap I	24
3.3.2 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II	27
3.4 Prosedur Analisis Parameter	28
3.4.1 Prosedur Analisis Parameter Fisik	28
3.4.1.1 Analisis Rendemen	28
3.4.1.2 Analisis Warna	28

3.4.1.3 Analisis Tekstur	28
3.4.2 Prosedur Analisis Parameter Kimia.....	30
3.4.2.1 Analisis Kadar Air Metode Oven.....	30
3.4.2.2 Analisis Kadar Abu Metode Tanur	30
3.4.2.3 Analisis Protein Metode Mikro Kjeldahl	31
3.4.2.4 Analisis Lemak Metode Soxhlet	32
3.4.2.5 Analisis Karbohidrat Metode <i>By Difference</i>	33
3.4.2.6 Analisis Total Serat Pangan Metode Enzimatik.....	33
3.4.2.7 Analisis Gula Reduksi Metode <i>Luff Schoorl</i>	34
3.4.3 Prosedur Uji Organoleptik.....	35
3.4.3.1 Uji Skoring.....	35
3.4.3.2 Uji Hedonik.....	36
3.4.4 Jumlah Energi pada Bahan Pangan Metode Atwater.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Penelitian Pendahuluan	38
4.1.1 Analisis Proksimat Bahan Baku Tepung Mocaf dan Gula Kelapa	38
4.1.2 Analisis Proksimat dan Fisik Tepung Kacang Tunggak.....	40
4.1.2.1 Analisis Kadar Air Tepung Kacang Tunggak.....	41
4.1.2.2 Analisis Kadar Abu Tepung Kacang Tunggak	41
4.1.2.3 Analisis Protein Tepung Kacang Tunggak	42
4.1.2.4 Analisis Lemak Tepung Kacang Tunggak.....	42
4.1.2.5 Analisis Karbohidrat Tepung Kacang Tunggak.....	43
4.1.2.6 Analisis Serat Pangan Tepung Kacang Tunggak.....	43
4.1.2.7 Analisis Rendemen Tepung Kacang Tunggak.....	44
4.1.2.8 Analisis Warna Tepung Kacang Tunggak	44
4.2 Penelitian Tahap I	45
4.2.1 Analisis Protein <i>Food Bar</i>	45
4.2.2 Analisis Tekstur <i>Hardness Food Bar</i>	47
4.2.3 Analisis <i>Lightness Food Bar</i>	50
4.2.4 Analisis °Hue <i>Food Bar</i>	52
4.2.5 Penentuan Formulasi Terpilih Tahap I pada <i>Food Bar</i>	54
4.3 Penelitian Tahap II	56
4.3.1 Uji Skoring <i>Food Bar</i>	56
4.3.1.1 Uji Skoring Warna <i>Food Bar</i>	57
4.3.1.2 Uji Skoring Aroma <i>Food Bar</i>	58
4.3.1.3 Uji Skoring Tekstur <i>Food Bar</i>	60
4.3.1.4 Uji Skoring Rasa Asing <i>Food Bar</i>	61
4.3.1.5 Uji Skoring Rasa Manis <i>Food Bar</i>	63
4.3.2 Uji Hedonik <i>Food Bar</i>	64
4.3.2.1 Uji Hedonik Warna <i>Food Bar</i>	64
4.3.2.2 Uji Hedonik Aroma <i>Food Bar</i>	65
4.3.2.3 Uji Hedonik Tekstur <i>Food Bar</i>	66

halaman

4.3.2.4 Uji Hedonik Rasa Asing <i>Food Bar</i>	68
4.3.2.5 Uji Hedonik Rasa Manis <i>Food Bar</i>	69
4.3.2.6 Uji Hedonik <i>Overall Food Bar</i>	70
4.4 Analisis Serat Pangan <i>Food Bar</i>	71
4.5 Analisis Gula Reduksi <i>Food Bar</i>	72
4.6 Penentuan Formulasi Terpilih Tahap II pada <i>Food Bar</i>	73
4.7 Perhitungan Jumlah Kalori pada <i>Food Bar</i> Terpilih	74
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	77
5.2 Saran	78
 DAFTAR PUSTAKA	
 LAMPIRAN	



DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 <i>Food Bar</i>	6
Gambar 2.2 Kacang Tunggak dan Polongnya	10
Gambar 3.1 Diagram Pembuatan Tepung Kacang Tunggak	20
Gambar 3.2 Diagram Pe,buatan <i>Food Bar</i> dari Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Tunggak.....	23
Gambar 4.1 Grafik Hasil Analisis Protein <i>Food Bar</i> berdasarkan Rasio Penambahan Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Tunggak.....	44
Gambar 4.2 Grafik Hasil Analisis Protein <i>Food Bar</i> berdasarkan Jenis Gula yang Berbeda.....	45
Gambar 4.3 Grafik Hasil Analisis <i>Hardness Food Bar</i> berdasarkan Rasio Penambahan Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Tunggak.....	47
Gambar 4.4 Grafik Hasil Analisis Tekstur <i>Hardness Food Bar</i> berdasarkan Variasi Kedua Jenis Gula yang Berbeda	48
Gambar 4.5 Grafik Hasil Analisis <i>Lightness Food Bar</i> berdasarkan Rasio Tepung dan Variasi Jenis Gula yang Berbeda.....	50
Gambar 4.6 Grafik Hasil Uji Skoring terhadap Warna <i>Food Bar</i>	56
Gambar 4.7 Grafik Hasil Uji Skoring terhadap Aroma <i>Food Bar</i>	57
Gambar 4.8 Grafik Hasil Uji Skoring terhadap <i>Hardness Food Bar</i>	59
Gambar 4.9 Grafik Hasil Uji Skoring terhadap Rasa Asing <i>Food Bar</i>	60
Gambar 4.10 Grafik Hasil Uji Skoring terhadap Rasa Manis <i>Food Bar</i>	62
Gambar 4.11 Grafik Hasil Uji Hedonik terhadap Warna <i>Food Bar</i>	63
Gambar 4.12 Grafik Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma <i>Food Bar</i>	64
Gambar 4.13 Grafik Hasil Uji Hedonik terhadap <i>Hardness Food Bar</i>	65
Gambar 4.14 Grafik Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Asing <i>Food Bar</i>	66
Gambar 4.15 Grafik Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Manis <i>Food Bar</i>	67
Gambar 4.16 Grafik Hasil Uji Hedonik terhadap <i>Overall Food Bar</i>	68

DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1	Perbandingan Komposisi Nutrisi Tepung Mocaf dan Tepung Terigu .	9
Tabel 2.2	Kandungan Nutrisi pada Kacang Tunggak	11
Tabel 2.3	Kandungan Gula pada Nira Kelapa, Nira Aren, dan Nira Tebu	13
Tabel 2.4	Kandungan Nutrisi pada Nira Kelapa	14
Tabel 3.1	Formulasi Pembuatan <i>Food Bar</i> dari Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Tunggak	21
Tabel 3.2	Desain Rancangan Percobaan pada Penelitian Tahap I	25
Tabel 3.3	Desain Rancangan Percobaan pada Penelitian Tahap II.....	27
Tabel 3.4	Konversi Nilai °Hue ke dalam Warna	29
Tabel 3.5	Keterangan Penilaian pada Uji Skoring	35
Tabel 3.6	Keterangan Penilaian pada Uji Hedonik.....	36
Tabel 4.1	Hasil Analisis Proksimat Tepung Mocaf	38
Tabel 4.2	Hasil Analisis Proksimat Gula Kelapa.....	38
Tabel 4.3	Hasil Analisis Proksimat Tepung Kacang Tunggak	39
Tabel 4.4	Konversi Warna °Hue <i>Food Bar</i> berdasarkan Rasio Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Tunggak	51
Tabel 4.5	Konversi Warna °Hue <i>Food Bar</i> berdasarkan Variasi Jenis Gula.....	52
Tabel 4.6	Hasil Analisis Serat Pangan <i>Food Bar</i>	69
Tabel 4.7	Hasil Analisis Serat Pangan <i>Food Bar</i>	70
Tabel 4.8	Hasil Analisis Proksimat <i>Food Bar</i>	73
Tabel 4.9	Total Kalori pada Produk <i>Food Bar</i>	73



DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A	
Hasil Uji Determinasi Bahan Baku Kacang Tunggak.....	A-1
Lampiran B	
Hasil Analisis Kadar Air Bahan Baku Pembuatan <i>Food Bar</i>	B-1
Lampiran C	
Hasil Analisis Kadar Abu Bahan Baku Pembuatan <i>Food Bar</i>	C-1
Lampiran D	
Hasil Analisis Protein Bahan Baku Pembuatan <i>Food Bar</i>	D-1
Lampiran E	
Hasil Analisis Lemak Bahan Baku Pembuatan <i>Food Bar</i>	E-1
Lampiran F	
Hasil Analisis Karbohidrat Bahan Baku Pembuatan <i>Food Bar</i>	F-1
Lampiran G	
Hasil Analisis Serat Pangan Bahan Baku Pembuatan <i>Food Bar</i>	G-1
Lampiran H	
Hasil Analisis Rendemen Bahan Baku Pembuatan <i>Food Bar</i>	H-1
Lampiran I	
Hasil Analisis Warna Bahan Baku Pembuatan <i>Food Bar</i>	I-1
Lampiran J	
Hasil Analisis Protein <i>Food Bar</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Tunggak dengan Variasi Jenis Gula.....	J-1
Lampiran K	
Hasil Analisis <i>Hardness Food Bar</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Tunggak dengan Variasi Jenis Gula.....	K-1
Lampiran L	
Hasil Analisis <i>Lightness Food Bar</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Tunggak dengan Variasi Jenis Gula.....	L-1

Lampiran M	Hasil Analisis °Hue <i>Food Bar</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Tunggak dengan Variasi Jenis Gula.....	M-1
Lampiran N	Hasil Uji Skoring <i>Food Bar</i>	N-1
Lampiran O	Hasil Uji Hedonik <i>Food Bar</i>	O-1
Lampiran P	Lembar Kuesioner Uji Organoleptik.....	P-1
Lampiran Q	Hasil Analisis Kadar Air <i>Food Bar</i>	Q-1
Lampiran R	Hasil Analisis Kadar Abu <i>Food Bar</i>	R-1
Lampiran S	Hasil Analisis Protein <i>Food Bar</i>	S-1
Lampiran T	Hasil Analisis Lemak <i>Food Bar</i>	T-1
Lampiran U	Hasil Analisis Karbohidrat <i>Food Bar</i>	U-1
Lampiran V	Hasil Analisis Serat Pangan <i>Food Bar</i>	V-1
Lampiran W	Hasil Analisis Total Gula Reduksi <i>Food Bar</i>	W-1
Lampiran X	Perhitungan Kalori <i>Food Bar</i>	X-1
Lampiran Y	Dokumentasi Selama Penelitian.....	Y-1