

## DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH	
TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK .....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR TABEL .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
BAB I PENDAHULUAN .	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan Umum.....	6
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 <i>Snack bar</i> .....	7
2.2 Tepung Mocaf .....	8
2.3 Kacang Hijau ( <i>Vigna radiata</i> L.) .....	10
2.4 Kacang Merah ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.).....	11
2.5 Kacang Lentil Merah ( <i>Vicia lens</i> L.).....	12
2.6 Kacang Tunggak ( <i>Vigna unguiculata</i> L.).....	14
2.7 Gula Aren .....	16
2.8 Pemanis Stevia .....	17
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat .....	19
3.2 Metode Penelitian.....	20
3.2.1 Penelitian Pendahuluan .....	20
3.2.1.1 Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Hijau Kupas .....	20

3.2.1.2 Parameter Analisis Penelitian Tahap Pendahuluan.....	22
3.2.2 Penelitian Tahap I.....	22
3.2.2.1 Prosedur Penelitian Tahap I.....	22
3.2.2.2 Parameter Analisis Penelitian Tahap I.....	26
3.2.2.3 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap I.....	26
3.2.3 Penelitian Tahap II.....	28
3.2.3.1 Prosedur Penelitian Tahap II.....	28
3.2.3.2 Parameter Analisis Penelitian Tahap II.....	31
3.2.3.3 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II.....	31
3.2.4 Prosedur Analisis Parameter Uji.....	32
3.2.4.1 Rendemen (AOAC, 2005).....	32
3.2.4.2 Kadar Air (AOAC, 2012).....	32
3.2.4.3 Kadar Protein (AOAC, 2012).....	33
3.2.4.4 Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	33
3.2.4.5 Kadar Abu (AOAC, 2012).....	34
3.2.4.6 Kadar Karbohidrat (AOAC, 2005).....	35
3.2.4.7 Tekstur (Ishak <i>et al.</i> , 2022).....	35
3.2.4.8 Warna (Kurniadi <i>et al.</i> , 2019).....	35
3.2.4.9 Uji Skoring (Samakradhamrongthai <i>et al.</i> , 2021).....	36
3.2.4.10 Uji Hedonik (Rahardjo <i>et al.</i> , 2020).....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Identifikasi dan Karakteristik Bahan Baku.....	38
4.2 Penelitian Tahap I.....	43
4.2.1 Kadar Protein.....	43
4.2.2 <i>Hardness</i> .....	45
4.2.3 Warna.....	47
4.2.4 Uji Skoring.....	50
4.2.4.1 Warna.....	50
4.2.4.2 Aroma Langu.....	51
4.2.4.3 Rasa Kacang Hijau.....	53
4.2.4.4 Tekstur Kekerasan.....	54
4.2.4.4.1 Tekstur Kekerasan Adonan.....	55
4.2.4.4.2 Tekstur Kekerasan <i>Filling</i> .....	56
4.2.4.4.3 Tekstur Kekerasan Keseluruhan <i>Snack Bar</i> .....	56
4.2.5 Uji Hedonik.....	59
4.2.5.1 Warna.....	59

4.2.5.2 Aroma Langu .....	61
4.2.5.3 Rasa Kacang Hijau.....	62
4.2.5.4 Tekstur Kekerasan .....	63
4.2.5.5 Penerimaan Keseluruhan .....	64
4.3 Penentuan Formulasi Terpilih Tahap I.....	65
4.4 Penelitian Tahap II .....	66
4.4.1 Kadar Air.....	66
4.4.2 <i>Hardness</i> .....	67
4.4.3 Warna .....	69
4.4.5 Uji Skoring .....	71
4.4.5.1 Warna.....	71
4.4.5.2 Aroma Langu .....	73
4.4.5.3 Rasa Manis.....	74
4.4.5.4 Tekstur Kekerasan .....	75
4.4.6 Uji Hedonik .....	76
4.4.6.1 Warna.....	76
4.4.6.2 Aroma Langu .....	77
4.4.6.3 Rasa Manis.....	78
4.4.6.4 Tekstur Kekerasan .....	80
4.4.6.5 Penerimaan Keseluruhan .....	80
4.5 Penentuan Formulasi Terpilih Tahap II.....	81
4.6 Karakteristik Kimia dan Jumlah Kalori <i>Snack Bar</i> Terpilih .....	82
 <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan.....	85
5.2 Saran.....	85
 <b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
 <b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 3.1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau Kupas .....	21
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan <i>Snack Bar</i> Tahap I.....	25
Gambar 3.3 Diagram Alir Pembuatan <i>Snack Bar</i> Tahap II .....	30
Gambar 4.1 Pengaruh Rasio Tepung dan Jenis <i>Filling</i> Kacang Terhadap Kadar Protein <i>Snack Bar</i> .....	44
Gambar 4.2 Pengaruh Rasio Tepung dan Jenis <i>Filling</i> Kacang Terhadap <i>Hardness Snack Bar</i> .....	46
Gambar 4.3 Pengaruh Rasio Tepung dan Jenis <i>Filling</i> Kacang Terhadap <i>Lightness Snack Bar</i> .....	48
Gambar 4.4 Pengaruh Rasio Tepung Terhadap Uji Skoring Warna <i>Snack Bar</i> .....	51
Gambar 4.5 Pengaruh Rasio Tepung Terhadap Uji Skoring Aroma Langu <i>Snack Bar</i> .....	52
Gambar 4.6 Pengaruh Rasio Tepung Terhadap Rasa Kacang Hijau <i>Snack Bar</i> .....	53
Gambar 4.7 Pengaruh Rasio Tepung Terhadap Tekstur Kekerasan Adonan <i>Snack Bar</i> .....	55
Gambar 4.8 Pengaruh Jenis <i>Filling</i> Kacang Terhadap Tekstur Kekerasan <i>Filling Kacang Snack Bar</i> .....	56
Gambar 4.9 Pengaruh Rasio Tepung (a) dan Jenis <i>Filling</i> Kacang (b) Terhadap Tekstur Kekerasan <i>Snack Bar</i> .....	57
Gambar 4.10 Pengaruh Rasio Tepung Terhadap Uji Hedonik Warna <i>Snack Bar</i> .....	60
Gambar 4.11 Pengaruh Rasio Tepung Terhadap Uji Hedonik Aroma Langu <i>Snack Bar</i> .....	61
Gambar 4.12 Pengaruh Jenis <i>Filling</i> Kacang Terhadap Uji Hedonik Tekstur Kekerasan <i>Snack Bar</i> .....	63
Gambar 4.13 Pengaruh Jenis <i>Filling</i> Kacang Terhadap Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan <i>Snack Bar</i> .....	64
Gambar 4.14 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap Kadar Air <i>Snack Bar</i> .....	66
Gambar 4.15 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap <i>Hardness Snack Bar</i> .....	68
Gambar 4.16 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap <i>Lightness Snack Bar</i> .....	70
Gambar 4.17 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap Uji Skoring Warna <i>Snack Bar</i> .....	72
Gambar 4.18 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap Uji Skoring Rasa Manis <i>Snack Bar</i> .....	74
Gambar 4.19 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap Uji Hedonik Warna <i>Snack Bar</i> .....	77

Gambar 4.20 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap Uji Hedonik Rasa Manis <i>Snack Bar</i> .....	79
Gambar 4.21 Pengaruh Kombinasi Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap Penerimaan Keseluruhan .....	81



## DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Kriteria Mutu Tepung Mocaf.....	9
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Mocaf.....	9
Tabel 2.3 Kandungan Nutrisi Kacang Hijau.....	11
Tabel 2.4 Kandungan Nutrisi Kacang Merah.....	12
Tabel 2.5 Kandungan Nutrisi Kacang Lentil Merah.....	14
Tabel 2.6 Kandungan Nutrisi Kacang Tunggak.....	15
Tabel 3.1 Formulasi <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap I.....	27
Tabel 3.2 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap I.....	27
Tabel 3.3 Formulasi <i>Snack Bar</i> Tahap II.....	29
Tabel 3.4 Rancangan Percobaan Penelitian Tahap II.....	31
Tabel 3.5 Pengaturan <i>Texture Analyzer</i> .....	35
Tabel 3.6 Nilai °Hue.....	36
Tabel 3.7 Keterangan Penilaian Pada Uji Skoring.....	37
Tabel 3.8 Keterangan Penilaian Pada Uji Hedonik.....	37
Tabel 4.1 Karakteristik Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau Kupas.....	62
Tabel 4.2 Pengaruh Rasio Tepung dan Jenis <i>Filling</i> Kacang Terhadap Uji Hedonik Rasa <i>snack bar</i> .....	62
Tabel 4.3 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap Uji Skoring Aroma Langu <i>Snack Bar</i> .....	73
Tabel 4.4 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap Uji Skoring Tekstur Kekerasan <i>Snack Bar</i> .....	75
Tabel 4.5 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap Uji Hedonik Aroma Langu <i>Snack Bar</i> .....	78
Tabel 4.6 Pengaruh Kombinasi Jenis Pemanis-Konsentrasi Pemanis Terhadap Uji Hedonik Tekstur Kekerasan <i>Snack Bar</i> .....	80
Tabel 4.7 Hasil Analisis Kandungan Kimia <i>Snack Bar</i> Terpilih.....	82
Tabel 4.8 Total Kalori <i>Snack Bar</i> Terpilih.....	83

## DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A Identifikasi Taksonomi Bahan Baku	
Hasil Identifikasi Kacang Hijau .....	A-1
Hasil Identifikasi Kacang Merah .....	A-2
Hasil Identifikasi Kacang Lentil Merah .....	A-3
Hasil Identifikasi Kacang Tunggak .....	A-4
Surat Keterangan Hasil Identifikasi Bahan Baku .....	A-5
Lampiran B Karakteristik Kimia dan Fisik Bahan Baku <i>Snack bar</i>	
Rendemen Tepung Kacang Hijau Kupas .....	B-1
Lightness dan °Hue Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau Kupas .....	B-2
Kadar Air Bahan Baku .....	B-3
Kadar Protein Bahan Baku .....	B-5
Kadar Lemak Bahan Baku .....	B-7
Kadar Abu Bahan Baku .....	B-8
Karbohidrat Bahan Baku .....	B-9
Lampiran C Analisis Kadar Protein <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap I	
Kadar Protein <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap I .....	C-1
Analisis Statistik Kadar Protein <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap I .....	C-5
Lampiran D Analisis <i>Hardness Snack Bar</i> Penelitian Tahap I	
<i>Hardness Snack Bar</i> Penelitian Tahap I .....	D-1
Analisis Statistik <i>Hardness Snack Bar</i> Penelitian Tahap I .....	D-5
Lampiran E Analisis °Hue <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap I	
°Hue <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap I .....	E-1
Analisis Statistik °Hue <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap I .....	E-5
Lampiran F Analisis <i>Lightness Snack Bar</i> Penelitian Tahap I	
<i>Lightness Snack Bar</i> Penelitian Tahap I .....	F-1
Analisis Statistik Kadar <i>Lightness Snack Bar</i> Penelitian Tahap I .....	F-5
Lampiran G Uji Skoring <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap I	
Lembar Kuesioner Uji Skoring .....	G-1
Hasil Uji Skoring Warna <i>Snack Bar</i> .....	G-2
Analisis Statistik Uji Skoring Warna <i>Snack Bar</i> .....	G-4
Hasil Uji Skoring Aroma <i>Snack Bar</i> .....	G-6
Analisis Statistik Uji Skoring Aroma <i>Snack Bar</i> .....	G-8
Hasil Uji Skoring Rasa <i>Snack Bar</i> .....	G-10
Analisis Statistik Uji Skoring Rasa <i>Snack Bar</i> .....	G-12
Hasil Uji Skoring Tekstur Kekerasan Adonan <i>Snack Bar</i> .....	G-14

Analisis Statistik Uji Skoring Tekstur Kekerasan Adonan <i>Snack Bar</i> .....	G-16
Hasil Uji Skoring Tekstur Kekerasan <i>Filling Snack Bar</i> .....	G-18
Analisis Statistik Uji Skoring Tekstur Kekerasan <i>Filling Snack Bar</i> .....	G-20
Hasil Uji Skoring Tekstur Kekerasan Keseluruhan <i>Snack Bar</i> .....	G-22
Analisis Statistik Uji Skoring Tekstur Kekerasan Keseluruhan <i>Snack Bar</i> .....	G-24
Lampiran H Uji Hedonik <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap I	
Lembar Kuesioner Uji Hedonik .....	H-1
Hasil Uji Hedonik Warna <i>Snack Bar</i> .....	H-2
Analisis Statistik Uji Hedonik Warna <i>Snack Bar</i> .....	H-4
Hasil Uji Hedonik Aroma <i>Snack Bar</i> .....	H-6
Analisis Statistik Uji Hedonik Aroma <i>Snack Bar</i> .....	H-8
Hasil Uji Hedonik Rasa <i>Snack Bar</i> .....	H-10
Analisis Statistik Uji Hedonik Rasa <i>Snack bar</i> .....	H-12
Hasil Uji Hedonik Tekstur Kekerasan <i>Snack Bar</i> .....	H-14
Analisis Statistik Uji Skoring Tekstur Kekerasan <i>Snack Bar</i> .....	H-16
Hasil Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan <i>Snack Bar</i> .....	H-18
Analisis Statistik Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan <i>Snack Bar</i> .....	H-20
Lampiran I Analisis Kadar Air <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap II	
Kadar Air <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap II.....	I-1
Analisis Statistik Kadar Air <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap II.....	I-5
Lampiran J Analisis <i>Hardness Snack Bar</i> Penelitian Tahap II	
<i>Hardness Snack Bar</i> Penelitian Tahap II.....	J-1
Analisis Statistik <i>Hardness Snack Bar</i> Penelitian Tahap II .....	J-4
Lampiran K Analisis $^{\circ}$ Hue <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap II	
$^{\circ}$ Hue <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap II.....	J-1
Analisis Statistik $^{\circ}$ Hue <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap II .....	J-3
Lampiran L Analisis <i>Lightness Snack Bar</i> Penelitian Tahap II	
<i>Lightness Snack Bar</i> Penelitian Tahap II.....	J-1
Analisis Statistik <i>Lightness Snack Bar</i> Penelitian Tahap II .....	J-4
Lampiran M Uji Skoring <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap II	
Lembar Kuesioner Uji Skoring .....	M-1
Hasil Uji Skoring Warna <i>Snack Bar</i> .....	M-2
Analisis Statistik Uji Skoring Warna <i>Snack Bar</i> .....	M-3
Hasil Uji Skoring Aroma <i>Snack Bar</i> .....	M-4
Analisis Statistik Uji Skoring Aroma <i>Snack Bar</i> .....	M-5
Hasil Uji Skoring Rasa <i>Snack Bar</i> .....	M-6



Analisis Statistik Uji Skoring Rasa <i>Snack Bar</i> .....	M-7
Hasil Uji Skoring Tekstur Kekerasan <i>Snack Bar</i> .....	M-8
Analisis Statistik Uji Skoring Tekstur Kekerasan <i>Snack Bar</i> .....	M-9
<b>Lampiran N Uji Hedonik <i>Snack Bar</i> Penelitian Tahap II</b>	
Lembar Kuesioner Uji Hedonik .....	N-1
Hasil Uji Hedonik Warna <i>Snack Bar</i> .....	N-2
Analisis Statistik Uji Hedonik Warna <i>Snack Bar</i> .....	N-3
Hasil Uji Hedonik Aroma <i>Snack Bar</i> .....	N-4
Analisis Statistik Uji Hedonik Aroma <i>Snack Bar</i> .....	N-5
Hasil Uji Hedonik Rasa <i>Snack Bar</i> .....	N-6
Analisis Statistik Uji Hedonik Rasa <i>Snack bar</i> .....	N-7
Hasil Uji Hedonik Tekstur Kekerasan <i>Snack Bar</i> .....	N-8
Analisis Statistik Uji Skoring Tekstur Kekerasan <i>Snack Bar</i> .....	N-9
Hasil Uji Hedonik Penerimaan Keseluruhan <i>Snack Bar</i> .....	N-10
Analisis Statistik Uji Skoring Penerimaan Keseluruhan <i>Snack Bar</i> .....	N-11
Lampiran O Hasil Analisis Kandungan Kimia <i>Snack Bar</i> Terpilih .....	O-1
Lampiran P Hasil Perhitungan Kalori <i>Snack Bar</i> Terpilih .....	P-1
Lampiran Q Dokumentasi Penelitian .....	Q-1

