

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Deskripsi Teori	7
2.1.1 Sorgum.....	7
2.1.2 Tepung Sorgum.....	9
2.1.3 <i>Snack Bar</i>	10
2.1.4 Oat.....	12
2.1.5 Remaja	14
2.1.6 Serat	15
2.1.7 Uji Sensoris (Uji Organoleptik).....	16
2.1.8 Analisis Zat Gizi	16
2.2 Penelitian Yang Relevan	18
2.3 Kerangka Berpikir	22
2.4 Pertanyaan Peneliti	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	25
3.2.1 Alat.....	25
3.2.2 Bahan	26

3.3	Diagram Alir Penelitian.....	26
3.3.1	Pembuatan Tepung Sorgum	27
3.3.2	Pembuatan <i>Snack Bar</i> Substitusi Tepung Sorgum.....	28
3.4	Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data	31
3.5	Teknik Analisis Data	33
3.5.1	Uji Daya Terima.....	33
3.5.2	Analisis Tekstur	35
3.5.3	Analisis Kandungan Gizi	36
3.5.3.1	Analisis Protein Metode Kjeldhal	36
3.5.3.2	Analisis Lemak Metode Soxhlet	37
3.5.3.3	Analisis Karbohidrat Metode <i>By Difference</i>	37
3.5.3.4	Analisis kadar abu	38
3.5.3.5	Analisis Kadar Air	38
3.5.3.6	Analisis Serat Pangan	39
3.5.4	Rancangan Acak Lengkap (RAL)	40
BAB IV	HASIL PENELITIAN.....	41
4.1	Deskripsi Hasil Penelitian	41
4.1.1	Pembuatan Tepung Sorgum.....	41
4.1.2	Pembuatan <i>Snack Bar</i>	42
4.2	Analisis Data Penelitian	43
4.2.1	Hasil Uji Hedonik dan Mutu Hedonik <i>Snack Bar</i>	43
4.2.2	Formulasi Terpilih	58
4.2.3	Hasil Uji Fisik <i>Snack Bar</i>	61
4.2.4	Hasil Uji Pembandingan.....	64
4.2.5	Hasil Uji Zat Gizi <i>Snack Bar</i>	65
4.3	Pembahasan	67
4.4	Aplikasi Hasil Penelitian	74
BAB V	HASIL PENELITIAN	75
5.1	Simpulan.....	75
5.2	Implikasi.....	76
5.3	Saran.....	76
	DAFTAR PUSTAKA	77
	LAMPIRAN.....	82