

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Balita Gizi Kurang.....	8
2.2 <i>Snack Bar</i>	9
2.3 Pisang.....	12
2.4 Tepung Pisang.....	14
2.5 Kacang Merah	17
2.6 Tepung Kacang Merah	20
2.7 Ubi Jalar Merah	22
2.9 Sifat Organoleptik	24
2.10 Formula BMC.....	27
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	29
3.1 Kerangka Konsep	29

3.2 Definisi Operasional.....	30
BAB IV METODE PENELITIAN	33
4.1 Desain Penelitian.....	33
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	33
4.3 Panelis.....	33
4.4 Alat dan Bahan	34
4.5 Rancangan Percobaan	37
4.6 Prosedur Kerja.....	40
4.7 Jenis dan Pengumpulan Data.....	47
4.8 Pengolahan dan Analisis Data.....	47
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	49
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	49
5.2 Penelitian Utama	50
5.3 Deskripsi Produk.....	51
5.4 Hasil Penilaian Sifat Organoleptik.....	52
5.5 Hasil Analisis Zat Gizi	62
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	70
6.1 Simpulan.....	70
6.2 Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	73