

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR ISTILAH	x
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Pangan Fungsional	7
2.2 Tanaman Nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>)	7
2.3 Kandungan Nutrisi Biji Nangka	9
2.4 Tepung Biji Nangka	10
2.5 Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>)	11
2.6 Kandungan Gizi Kacang Merah	12
2.7 <i>Snack bar</i>	13
2.8 Bahan-Bahan Pada Pembuatan <i>Snack bar</i>	14
2.8.1 Bahan Utama.....	14
2.8.2 Bahan Pembantu	14
2.9 Analisis Proksimat	17
2.9.1 Kadar Air	17
2.9.2 Kadar Abu.....	18
2.9.3 Kadar Lemak.....	19
2.9.4 Kadar Protein	21

2.9.5 Kadar Karbohidrat	22
2.10 Antioksidan	24
2.10.1 Pengertian Antioksidan.....	24
2.10.2 Metode Pengujian Antioksidan.....	24
2.11 Spektrofotometer UV–Vis.....	27
2.12 Organoleptik	28
2.12.1 Warna.....	28
2.12.2 Rasa.....	28
2.12.3 Aroma	29
2.13.4 Tekstur	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	30
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi	30
3.3 Prosedur	30
3.3.1 Pembuatan Tepung Biji Nangka.....	31
3.3.2 Pembuatan Kacang Merah Kering.....	32
3.3.3 Pembuatan <i>Snack bar</i>	32
3.3.4 Pembuatan Serbuk <i>Snack bar</i>	34
3.3.5 Analisis Proksimat	34
3.3.6 Uji Aktivitas Antioksidan	37
3.3.7 Uji Organoleptik (Hedonik).....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Pembuatan tepung biji nangka (<i>Artocarpus heterophyllus</i>).....	40
4.1.1 Pencucian dan perendaman biji nangka.....	40
4.1.2 Perebusan biji nangka	41
4.1.3 Pengupasan dan pengirisan kulit ari	41
4.1.4 Pengeringan dan Penggilingan.....	42
4.2 Pembuatan kacang merah kering.....	42
4.3 Pembuatan <i>snack bar</i>	42
4.4 Analisis proksimat.....	44
4.4.1 Kadar Air	44
94.4.2 Kadar Abu (mineral).....	47

4.4.3 Kadar Lemak.....	49
4.4.4 Kadar Protein	50
4.4.5 Kadar Karbohidrat	52
4.5 Uji Aktivitas Antioksidan	54
4.6 Uji hedonik/Organoleptik.....	59
4.6.1 Warna.....	60
4.6.2 Rasa.....	62
4.6.3 Aroma	64
4.6.4 Tekstur	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1 Kesimpulan	68
5.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN A	75
LAMPIRAN B	77
LAMPIRAN C	79
LAMPIRAN D.....	80
IDENTITAS PENULIS	97

