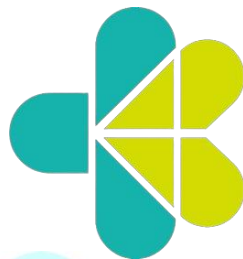


SKRIPSI

**DAYA TERIMA DAN ANALISIS PROXIMAT SNACK BAR OAT BERBASIS
TEPUNG UBI UNGU (*Ipomea Batatas L.Poir*) DAN TEPUNG KACANG
MERAH (*Phaseolus Vulgaris L.*) SEBAGAI CAMILAN FUNGSIONAL
PENDERITA DIABETES MELITUS**



**Kemenkes
Poltekkes Bengkulu**

disusun oleh:

**NAYA NABILA AISYAH
P01730222082**

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLTEKKES KEMENKES BENGKULU

JURUSAN GIZI PRODI SARJANA

TERAPAN DAN DIETETIKA

TAHUN 2026

**HALAMAN PERSETUJUAN
SKRIPSI**

**DAYA TERIMA DAN ANALISIS PROXIMAT SNACK BAR OAT BERBASIS
TEPUNG UBI UNGU (*Ipomea Batatas L.Poir*) DAN TEPUNG KACANG
MERAH (*Phaseolus Vulgaris L*) SEBAGAI CAMILAN FUNGSIONAL
PENDERITA DIABETES MELITUS**

Dipersiapkan oleh :

NAYA NABILA AISYAH

NIM P01730222082

**Laporan Hasil Skripsi Ini Telah Diperiksa Dan Disetujui Dihadapan Tim
Penguji Politeknik Kesehatan Bengkulu Program Studi
Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika
Pada Tanggal : 26 Mei 2026**

Mengetahui

Pembimbing Skripsi

Pembimbing I



**Dr Emy Yuliantini, SKM., MPH
NIP. 197502061998002001**

Pembimbing II



**Risda Yulianti., S.Gz, M.Sc, Ph.D
NIP. 198807022010122001**

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**DAYA TERIMA DAN ANALISIS PROXIMAT SNACK BAR OAT BERBASIS
TEPUNG UBI UNGU (*Ipomea Batatas L.Poir*) DAN TEPUNG KACANG
MERAH (*Phaseolus Vulgaris L*) SEBAGAI CAMILAN FUNGSIONAL
PENDERITA DIABETES MELITUS
Yang Dipersiapkan dan Dipresentasikan Oleh:**

NAYA NABILA AISYAH

NIM. P01730222082

**Laporan Hasil Skripsi Ini Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan Tim
Penguji Poltekkes Kemenkes Bengkulu Jurusan Gizi**

Pada Tanggal : 26 Mei 2026

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima Tim Penguji

Ketua Dewan Penguji



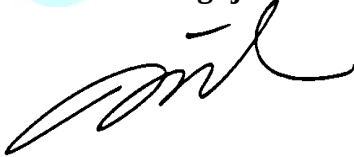
**Desri Suryani, SKM, M.Kes
NIP. 197312051996022001**

Penguji II



**Yunita, SKM, M.Gizi
NIP. 197506261999032006**

Penguji III



**Risda Yulianti., S.Gz, M.Sc, Ph.D
NIP. 198807022010122001**

Penguji IV



**Dr Emy Yuliantini, SKM., MPH
NIP. 197502061998002001**

Mengesahkan

**Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika
Poltekkes Kemenkes Bengkulu**



**Tetes Wahyu, SST, M.Biomed
NIP. 198106142006041004**

BIODATA PENULIS



A. BIODATA DIRI

Nama : Naya Nabila Aisyah
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat Tanggal Lahir : Pekanbaru, 22 Desember 2003
Agama : Islam
Anak Ke : 3 dari 4 Bersaudara
Nama Orang Tua
Ayah : Mardani Lukman
No Handphone : 0895342376283
Email : Nayabkl2003@gmail.com
Institusi : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Jurusan : Gizi
Prodi : Sarjana Terapan dan Dietetika

B. RIWAYAT PENDIDIKAN

TK : TK IT Al-Azhar
SD : SD Negeri 20 Kota Bengkulu
SMP : SMP Negeri 18 Kota Bengkulu
SMA : SMK Negeri 3 Kota Bengkulu

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”

(Q.S AL-Baqarah:286)

“ Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan”

(Q.S Al-Insyirah:5)

“Dan bersabarlah sesungguhnya janji Allah itu benar”

(Q.S Ar-Rum:60)

“Hatiku tenang karna mengetahui bahwa apa yang melewatkanmu tidak akan pernah menjadi takdirku, dan apa yang ditakdirkan untukmu tidak akan pernah melewatkanmu”

(Umar Bin Khattab)

“Sesuatu yang tidak dipertaruhkan tidak akan dimenangkan”

(Sutan Sjahrir)

“Aku membahayakan nyawa ibu untuk lahir kedunia, jadi tidak mungkin aku tidak ada artinya”

(Penulis)

“Jika bukan karena Allah yang mampukan aku, aku mungkin sudah lama menyerah”

(Penulis)

“Tetap menyala walau apinya kecil sekali, tetap berdiri walau badainya besar sekali. Sebab yang benar-benar kuat bukalan yang tak pernah goyah melainkan yang terus betahan meski hampir padam”

(Penulis)

“Selesaikan apa yang telah dimulai”

(Penulis)

PERSEMBAHAN

الرَّحِيمَ الرَّحْمَنَ اللَّهُ بِسْمِ

Alhamdulillah rabbil ‘alamin, segala puji dan syukur kupanjatkan kehadiran Allah SWT atas segala karunia dan kemudahan yang telah dilimpahkan-Nya, sehingga skripsi ini akhirnya dapat terselesaikan. Kebahagiaan yang kurasakan pada momen berharga ini, dengan tulus kupersembahkan kepada orang-orang tercinta dan paling berarti dalam hidupku:

1. Pintu surgaku dan panutanku, ibunda tercinta. Terima kasih untuk hal-hal kecil yang sering kali tidak terlihat, tetapi selalu terasa. Untuk doa yang mungkin tidak pernah saya dengar, untuk lelah yang tidak pernah banyak diceritakan, dan untuk segala cara sederhana yang bunda lakukan agar saya tetap bisa melangkah. Bunda telah mengisi banyak ruang dalam perjalanan hidup saya. Menjadi sosok yang menguatkan, menjaga, dan memastikan saya tetap memiliki tempat untuk pulang. Semua itu lahir dari cinta yang begitu besar, hingga lelah bunda sering kali disimpan sendiri demi melihat saya sampai pada tujuan yang saya perjuangkan. Setiap kata yang tertulis di sini adalah hasil dari doa-doamu yang terus naik ke langit, dari kerja kerasmu yang tak kenal lelah, dan dari kasih sayang yang tak pernah habis kau berikan. Tidak ada kata yang benar-benar cukup untuk membalas semuanya. Namun, semoga setiap hal baik yang saya lakukan dapat menjadi cara kecil untuk membuat bunda merasa bahwa semua perjuangan itu tidak pernah sia-sia. Bunda terimakasih karena telah memberiku cinta yang paling manis dikehidupan ini. Semoga Allah selalu menjaga senyummu. Semoga Allah menjadikanku rasa banggamu sebagai bentuknya I love you, more than anything.
2. Dengan penuh rasa syukur, karya sederhana ini saya persembahkan kepada Ayah. Untuk sebuah nama yang tetap tertulis dalam perjalanan hidup saya, meskipun ada banyak halaman yang harus saya lalui tanpa kehadiran yang

pernah saya nantikan. Sejak kecil hingga saya mampu menyelesaikan pendidikan ini, saya belajar menerima bahwa tidak semua anak memiliki kesempatan untuk tumbuh dengan kasih sayang dan pendampingan seorang ayah. Ada banyak momen yang berharap Ayah hadir, memberi dukungan, atau sekadar mengatakan bahwa Ayah bangga. Namun, harapan itu tetap menjadi harapan. Meski demikian, saya memilih untuk terus melangkah, menjadikan setiap luka sebagai kekuatan dan setiap kekecewaan sebagai alasan untuk membuktikan bahwa saya mampu bertahan. Skripsi ini menjadi saksi bahwa saya berhasil menyelesaikan salah satu perjalanan terpenting dalam hidup, meskipun tanpa kehadiran sosok Ayah yang selama ini saya nantikan.

3. Dengan penuh rasa syukur, karya sederhana ini saya persembahkan kepada kedua kakak saya, Anisa Ramadina Andani Putri dan Muhammad Rizky Ramadhan Putra. Terima kasih telah hadir dalam setiap proses yang saya jalani. Mungkin tidak semua lelah sempat saya ceritakan, tetapi saya selalu tahu bahwa ada doa, perhatian, dan dukungan yang berjalan diam-diam mengiringi setiap langkah saya. Semoga karya sederhana ini menjadi salah satu alasan untuk ikut tersenyum. Sebab, setiap perjalanan tidak pernah benar-benar ditempuh sendirian.
4. Dengan penuh kasih, karya sederhana ini saya persembahkan kepada satu-satunya adik saya, Tiara Rosa Maharani. Terima kasih telah menjadi bagian kecil yang selalu punya tempat besar dalam perjalanan saya. Kehadiranmu menjadi salah satu alasan untuk terus berusaha, bahkan di saat langkah terasa lebih berat dari biasanya. Semoga kamu selalu menemukan jalanmu sendiri, bertemu dengan hal-hal baik, dan memiliki keberanian untuk mengejar apa pun yang kamu yakini. Tidak harus menjadi seperti siapa pun, cukup tumbuh menjadi versi terbaik dari dirimu. Jika suatu hari nanti kamu membaca halaman ini, semoga kamu tahu bahwa akan selalu ada seseorang yang percaya padamu, bahkan sebelum kamu percaya pada dirimu sendiri. Seperti

harapan dalam lirik lagu Baskara Putra “Tumbuh lebih baik cari panggilanmu, jadi lebih baik dibanding diriku”

5. Dengan penuh rasa syukur, skripsi ini saya persembahkan kepada seluruh keluarga besar Hj. Emilia yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu. Terima kasih atas segala doa, perhatian, kasih sayang, dukungan, serta motivasi yang senantiasa mengiringi setiap langkah perjuangan saya hingga dapat menyelesaikan pendidikan ini. Setiap bentuk kepedulian yang diberikan, sekecil apa pun, telah menjadi sumber semangat dan kekuatan bagi saya dalam menghadapi setiap proses dan tantangan. Semoga pencapaian sederhana ini menjadi salah satu kebanggaan bagi keluarga besar Hj. Emilia.. Terima kasih telah menjadi bagian dari perjalanan hidup saya dan selalu memberikan dukungan yang tulus dalam setiap langkah yang saya tempuh.
6. Dengan penuh rasa syukur, karya sederhana ini saya persembahkan kepada Bripda Muhammad Daffa Bayu Samudra, seseorang yang telah menjadi bagian penting dalam perjalanan saya hingga mampu menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih karena kamu memilih untuk hadir bahkan di saat saya paling sulit untuk dimengerti. Kamu adalah orang yang diam-diam merapikan kekacauan di kepalaku tanpa banyak bertanya, hanya dengan kehadiran yang membuat saya merasa aman. Terima kasih telah menjadi alasan di balik senyum di setiap lembar skripsi ini.
7. Dengan penuh rasa syukur karya sederhana ini saya persembahkan untuk “Sahabat Hulahup” Teza Monika Julianci, Silvia Nanda Ayu Pratama, Azya Destia Putri, Alfi Rahmi. Terima kasih telah menjadi keluarga yang saya temukan selama masa perkuliahan. Empat tahun kebersamaan telah mengajarkan arti persahabatan, saling menguatkan, dan bertahan dalam setiap proses yang tidak selalu mudah. Bersama kalian, perjalanan yang penuh tantangan terasa lebih ringan, dan setiap pencapaian menjadi lebih bermakna. Terima kasih telah hadir dalam setiap cerita, mendengarkan setiap keluh

kesah, menghapus lelah dengan tawa, dan selalu memberikan semangat hingga saya mampu menyelesaikan skripsi ini. Kebersamaan, perhatian, dan ketulusan yang kalian berikan akan selalu menjadi bagian dari kenangan terindah selama menjadi mahasiswa. Semoga langkah kita ke depan selalu dipenuhi keberhasilan, meskipun kelak kita akan berjalan di jalan kehidupan yang berbeda. Terima kasih telah menjadi sahabat, tempat pulang, dan bagian yang tidak akan pernah tergantikan dalam perjalanan hidup saya.

8. Dengan Penuh rasa syukur, karya sederhana ini saya persembahkan kepada Izza Tuljannah, Ulpa Oktaviani Putri yang telah menjadi bagian dari perjalanan saya selama empat tahun di bangku perkuliahan. Terima kasih telah hadir dalam setiap proses, menemani langkah-langkah yang penuh cerita, mengubah hari-hari yang sulit menjadi lebih. Banyak kenangan yang telah kita ukir bersama, dan semuanya akan selalu menjadi bagian yang tidak terlupakan dalam perjalanan hidup saya. Terima kasih telah menjadi teman yang bertahan hingga akhir perjalanan ini. Semoga persahabatan kita tetap terjaga, meskipun kelak kita akan melangkah pada jalan kehidupan yang berbeda.
9. Terakhir, persembahan ini saya tujukan kepada diri saya sendiri. Ada begitu banyak hal yang tidak tercatat dalam halaman-halaman ini hari-hari yang terasa panjang, rencana yang berubah, dan langkah-langkah kecil yang tetap dipilih meskipun tidak selalu yakin akan arahnya. Namun, rupanya semua itu cukup untuk membawa saya sampai di sini. Skripsi ini mungkin hanya kumpulan kata dan hasil dari sebuah penelitian. Namun, di baliknya, ada waktu yang tidak sedikit, kesabaran yang terus diuji, usaha yang memilih untuk tetap tinggal, dan ada keraguan yang perlahan menemukan jawabannya. Untuk diri saya, terima kasih karena tidak tergesa-gesa menyerah. Masih ada jalan yang harus ditempuh setelah ini. Jika suatu hari saya lupa sejauh apa pernah melangkah, semoga halaman ini dapat mengingatkannya.

Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi Poltekkes

Kemenkes Bengkulu

Skripsi, Mei 2026

Naya Nabila Aisyah

**DAYA TERIMA DAN ANALISIS PROXIMAT *SNACK BAR* OAT BERBASIS
TEPUNG UBI UNGU (*Ipomea Batatas L.Poir*) DAN TEPUNG KACANG
MERAH (*Phaseolus Vulgaris L.*) SEBAGAI CAMILAN FUNGSIONAL
PENDERITA DIABETES MELITUS**

xiv + 106 halaman, 8 tabel, 4 gambar, 20 lampiran

ABSTRAK

Latar Belakang: Diabetes melitus merupakan penyakit degeneratif yang memerlukan pengaturan pola makan, terutama dalam pemilihan camilan sehat dan rendah karbohidrat. Pemanfaatan bahan pangan lokal seperti tepung ubi ungu dan tepung kacang merah berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional karena mengandung serat, antosianin, dan zat gizi yang bermanfaat bagi kesehatan.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima organoleptik serta karakteristik kimia (kadar air, kadar abu, kadar serat, dan kadar gula pereduksi) *snack bar* oat berbasis tepung ubi ungu (varietas lokal dan *Ayamurasaki*) dan tepung kacang merah sebagai camilan fungsional bagi penderita diabetes melitus.

Metode: Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) pada tiga formulasi *snack bar* (F1, F2, F3). Uji organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) dilakukan oleh 30 panelis terlatih menggunakan skala hedonik. Data dianalisis dengan uji Kruskal Wallis dan dilanjutkan uji Mann Whitney. Analisis proksimat meliputi kadar air, kadar abu, kadar serat, dan kadar gula pereduksi (metode Luff Schoorl).

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi F2 (70 g tepung ubi ungu *Ayamurasaki* + 30 g tepung kacang merah) memperoleh tingkat kesukaan tertinggi pada semua parameter organoleptik. Terdapat perbedaan signifikan pada parameter warna dan tekstur ($p < 0,05$), sedangkan aroma dan rasa tidak berbeda signifikan ($p > 0,05$). Hasil analisis pada F2 menunjukkan kadar air 17,12%, kadar abu 1,95%, kadar serat 1,65%, dan kadar gula pereduksi 10,41%.

Kesimpulan: Variasi formulasi tepung ubi ungu dan tepung kacang merah berpengaruh terhadap daya terima organoleptik dan karakteristik kimia *snack bar* oat. Formulasi F2 merupakan formulasi terbaik yang paling diterima panelis dan berpotensi sebagai camilan fungsional rendah gula sederhana bagi penderita diabetes melitus.

Kata kunci: *snack bar* oat, tepung ubi ungu, tepung kacang merah, uji organoleptik, analisis proksimat, diabetes melitus

**Applied Bachelor of Nutrition and Dietetics Study Program, Nutrition
Department, Poltekkes Kemenkes Bengkulu**

Thesis, May 2026

Naya Nabila Aisyah

**ORGANOLEPTIC ACCEPTANCE AND PROXIMATE ANALYSIS OF OAT-
BASED SNACK BAR WITH PURPLE SWEET POTATO FLOUR (*Ipomoea
Batatas* L.Poir) AND RED KIDNEY BEAN FLOUR (*Phaseolus Vulgaris* L.) AS
A FUNCTIONAL SNACK FOR DIABETES MELLITUS PATIENTS**

xiv + 106 pages, 8 tables, 4 figures, 20 appendices

ABSTRACT

Background: Diabetes mellitus is a degenerative disease that requires dietary management, particularly in choosing healthy, low-carbohydrate snacks. The use of local food ingredients such as purple sweet potato flour and red kidney bean flour can be developed as functional foods because they contain fiber, anthocyanins, and nutrients beneficial for health. **Objective:** This study aims to determine the organoleptic acceptance and chemical characteristics (moisture content, ash content, fiber content, and reducing sugar content) of oat-based snack bars made from purple sweet potato flour (local and *Ayamurasaki* varieties) and red kidney bean flour as a functional snack for diabetes mellitus patients. **Methods:** This research employed an experimental method using a Completely Randomized Design (CRD) with three snack bar formulations (F1, F2, F3). Organoleptic tests (color, aroma, taste, texture) were conducted by 30 trained panelists using a hedonic scale. Data were analyzed using the Kruskal-Wallis test followed by the Mann-Whitney test. Proximate analysis included moisture, ash, fiber, and reducing sugar content (Luff Schoorl method). **Results:** The results showed that formulation F2 (70 g *Ayamurasaki* purple sweet potato flour + 30 g red kidney bean flour) obtained the highest preference scores for all organoleptic parameters. Significant differences were found in color and texture parameters ($p < 0.05$), while aroma and taste showed no significant differences ($p > 0.05$). Proximate analysis of F2 revealed moisture content of 17.12%, ash content of 1.95%, fiber content of 1.65%, and reducing sugar content of 10.41%. **Conclusion:** Variations in the formulation of purple sweet potato flour and red kidney bean flour affect the organoleptic acceptance and chemical characteristics of oat snack bars. Formulation F2 was the most preferred by panelists and has potential as a low-sugar functional snack for diabetes mellitus patients. **Keywords:** oat snack bar, purple sweet potato flour, red kidney bean flour, organoleptic test, proximate analysis, diabetes mellitus

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya serta kemudahan yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi yang berjudul **“daya terima dan analisis proximat snack bar oat berbasis tepung ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L.Poir*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L*) sebagai camilan fungsional penderita diabetes melitus ”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Penulis menyadari penulisan skripsi ini banyak mendapat masukan dan bantuan dari berbagai pihak. Kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Linda Sitompul, SST., M.Kes sebagai Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
2. Bapak Anang Wahyudi, S.Gz., MPH sebagai Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu
3. Bapak Tetes Wahyu W, SST., M.Biomed sebagai Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
4. Ibu Dr. Emy Yulianti, SKM., MPH sebagai Pembimbing I, yang telah membimbing dan memberikan banyak masukan serta motivasi dalam menyusun skripsi.
5. Ibu Risda Yulianti, S. Gz, M. Sc., Ph.D sebagai Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan banyak masukan dalam menyusun skripsi.
6. Ibu Desri Suryani., SKM, M.Kes sebagai Ketua Dewan Penguji yang telah membimbing dan memberi masukan serta motivasi dalam menyusun skripsi.

7. Ibu Yunita., SKM, M.Gizi sebagai penguji II yang telah membimbing dan memberi banyak masukan serta motivasi dalam menyusun skripsi.
8. Seluruh dosen yang telah memberi masukan dan motivasi kepada penulis dalam menyusun skripsi.
9. Ucapan terima kasih Kepada Kepala Unit Laboratorium Pangan dan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu yang telah mengizinkan dan memberikan arahan kepada saya selama saya melakukan penelitian.
10. Ucapan terima Kepada Kepala Unit Laboratorium Kimia dan Fisika Universitas Bengkulu yang telah mengizinkan dan memberikan saya arahan selama saya melakukan proses penelitian.
11. Ibu, kakak, serta adek tersayang dan semua keluarga yang selalu memberikan doa, dukungan, motivasi, perhatian, serta bantuan baik dalam bentuk fisik maupun non fisik
12. Seluruh teman-teman terdekat dan teman seangkatan program studi S.Tr Gizi 22 yang telah memberi semangat serta dorongan untuk menyelesaikan proposal skripsi.

Penulis sangat mengharapkan adanya kritik dan saran agar penulis dapat berkarya lebih baik dan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini nanti dapat bermanfaat bagi kita semua khusus nya bagi perkembangan pengetahuan bidang gizi.

Bengkulu, Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BIODATA.....	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iv
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT.....	x
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	i
DAFTAR DIAGRAM	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang.....	1
B.Rumusan Masalah.....	5
C.Tujuan Penelitian	5
D.Manfaat Penelitian.....	7
E. Keaslian Penulis	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A.Snack Bar.....	9
B.Pengolahan <i>Snack Bar</i>	15
C.Syarat Mutu <i>Snack Bar</i>	17
D.Tepung Ubi Ungu	17
E.Tepung Kacang Merah.....	22
F. Kelebihan dan Kekurangan <i>Snack Bar</i>	23
G.Profil Sensori	24
H.Daya Terima	25
I. Uji Organoleptik.....	25

K. Analisis Proximat	31
BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Desain Penelitian	33
B. Tempat dan waktu penelitian	33
C. Variabel Penelitian	34
D. Rancangan Formulasi	34
E. Kerangka Konsep	35
F. Alat Pembuatan <i>Snack Bar</i>	37
G. Tahapan Penelitian	42
H. Pengolahan dan Pengumpulan Data	46
I. Analisis Data	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	49
A. Hasil	49
B. Pembahasan	59
BAB V PENUTUP	74
A. Kesimpulan	74
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2. 1 Syarat Mutu Snack Bar	17
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tepung Ubi Ungu Per 100 gr.....	22
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Kacang Merah per 100 gr	23
Tabel 3. 1 Rancangan Formulasi.....	35
Tabel 3. 2 Definisi Operasional	35
Tabel 3. 3 Alat Pembuatan Snack Bar	37
Tabel 4. 1 Uji Statistik Warna Snack Bar Berdasarkan 3 Formulasi	51
Tabel 4. 2 Uji Statistik Aroma Snack Bar Berdasarkan 3 Formulasi.....	52
Tabel 4. 3 Uji Statistik Rasa Snack Bar Berdasarkan 3 Formulasi	53
Tabel 4. 4 Uji Statistik Tekstur Snack Bar Berdasarkan 3 Formulasi	54
Tabel 4. 5 Hasil Uji Proximat Kadar Air	56
Tabel 4. 6 Hasil Uji Proximat Kadar Abu	56
Tabel 4. 7 Hasil Uji Proximat Kadar Serat	58
Tabel 4. 8 Hasil Uji Proximat Kadar Karbohidrat	59



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 3. 1 Pembuatan Tepung Ubi Ungu	42
Diagram 3. 2 Pembuatan Tepung Kacang Merah	43
Diagram 3. 3 Pembuatan Snack Bar	44
Diagram 3. 4 Tahapan Penelitian	46



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Ubi Ungu	18
Gambar 2. 2 Ubi Ungu Var Lokal Antin 2 dan 3.....	19
Gambar 2. 3 Ubi Ungu Var Lokal Antin 1	20
Gambar 2. 4 Ubi Ungu Var Ayamurasaki.....	21
Gambar 2. 5 Kacang Merah	22
Gambar 2. 6 Denah Uji Laboratorium	29
Gambar 2. 7 Standart Meja Uji Organoleptik	30



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pra Penelitian	84
Lampiran 2 Kwitansi Pembayaran	85
Lampiran 3 Kegiatan Pra Penelitian Pembuatan Tepung	86
Lampiran 4 Kegiatan Pembuatan Produk	87
Lampiran 5 Form Uji Hedonik.....	88
Lampiran 6 Estimasi Biaya Keseluruhan Harga Belanja.....	89
Lampiran 7 Estimasi Biaya Formulasi.....	90
Lampiran 8 Perbandingan Harga Dengan Komersial	91
Lampiran 9 Nilai Gizi	92
Lampiran 10 Formulir Lembar Persetujuan.....	93
Lampiran 11 Surat Layak Etik	94
Lampiran 12 Kwitansi dan Surat Penelitian.....	96
Lampiran 13 Surat Izin Penelitian Laboratorium FMIPA	97
Lampiran 14 Contoh Form Informed Consent	98
Lampiran 15 Contoh Form Uji Hedonik.....	99
Lampiran 16 Dokumentasi Uji Hedonik.....	100
Lampiran 17 Hasil Uji Proximat	101
Lampiran 18 Data Uji Hedonik.....	102
Lampiran 19 Hasil Analisa Statistik SPSS 27	103
Lampiran 20 Surat Selesai Penelitian	106