

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Peneliti	5
1.4.2 Bagi Institusi	5
1.4.3 Bagi Masyarakat	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Diabetes Melitus	6
2.1.1 Gejala-gejala Diabetes Melitus	6
2.1.2 Klasifikasi dan Etiologi Penyakit	7
2.1.3 Faktor Penyebab Diabetes	8
2.2 Serat	11
2.2.1 Penggolongan Serat Pangan	11
2.2.2 Komposisi Kimia Serat Makanan	12
2.2.3 Manfaat Serat	13
2.2.4 Sumber Serat	16
2.2.5 Anjuran Kebutuhan Serat	16
2.3 Bekatul	17
2.3.1 Bekatul Beras	17
2.3.2 Komposisi Bekatul	19
2.3.3 Manfaat dan Kegunaan	20
2.3.4 SNI Bekatul	23
2.3.5 Metode Stabilisasi Bekatul	23
2.4 <i>Kastengel</i>	24
2.4.1 SNI <i>Cookies</i>	24
2.4.2 Bahan dan Cara Pengolahan <i>Kastengel</i>	25

2.5 Uji Hedonik.....	29
2.6 Jenis Panelis	32
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN.....	34
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	34
3.2 Keterangan Kerangka Konseptual Penelitian	35
3.3 Hipotesis	36
BAB 4 METODE PENELITIAN	37
4.1 Jenis Penelitian.....	37
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	38
4.2.1 Waktu	38
4.2.2 Tempat	38
4.3 Sampel Penelitian	38
4.3.1 Sampel	38
4.3.2 Besar Sampel	38
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	40
4.4.1 Variabel Penelitian	40
4.4.2 Definisi Operasional Variabel.....	41
4.6 Kerangka Operasional	42
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	43
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data.....	43
4.7.2 Instrumen Pembuatan <i>Kastengel</i> Bekatul.....	45
4.7.3 Instrumen Uji Kadar Serat	47
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	49
5.1 Hasil Penelitian	49
5.1.1 Formulasi <i>Kastengel</i> Bekatul (Rice Bran).....	49
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik <i>Kastengel</i> Bekatul.....	49
5.1.3 Hasil Uji Kadar Serat <i>Kastengel</i> Bekatul.....	53
5.2 Pembahasan.....	54
5.2.1 Karakteristik Organoleptik <i>Kastengel</i> Bekatul	54
5.2.2 Kadar Serat pada <i>Kastengel</i> Bekatul.....	61
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	63
6.1 Kesimpulan	63
6.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram Alir Penyosohan Beras	18
Gambar 2.2 Struktur Beras.....	19
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	34
Gambar 4.1 Kerangka Operasional.....	42
Gambar 4.2 Desain Layout Uji Daya Terima.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Taksonomi Padi.....	17
Tabel 2.2 Komposisi Nutrisi Bekatul Beras Putih.....	19
Tabel 2.3 Syarat Mutu Bekatul.....	23
Tabel 2.4 SNI <i>Cookies</i>	25
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel.....	41
Tabel 4.2 Bahan-bahan untuk membuat <i>Kastengel</i> Bekatul	46
Tabel 5.1 Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi <i>Kastengel</i> Bekatul	50
Tabel 5.2 Hasil Uji Lavene <i>Kastengel</i> Bekatul	51
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> <i>Kastengel</i> Bekatul.....	52
Tabel 5.4 Rerata kadar serat dalam 1gram formulasi <i>Kastengel</i> Bekatul.....	53
Tabel 5.5 Karakteristik Formulasi <i>Kastengel</i> Bekatul.....	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden	70
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik	71
Lampiran 3 Dokumentasi Stabilisasi Bekatul	72
Lampiran 4 Bahan <i>Kastengel</i> Bekatul	72
Lampiran 5 Cara Pembuatan <i>Kastengel</i> Bekatul.....	73
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Organoleptik <i>Kastengel</i> Bekatul.....	73
Lampiran 7 Hasil Uji Lab Kadar Serat Kasar <i>Kastengel</i> Bekatul	74
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik <i>Kastengel</i> Bekatul.....	77