

## DAFTAR ISI

<b>Lembar Persetujuan .....</b>	<b>ii</b>
<b>Lembar Pengesahan .....</b>	<b>iii</b>
<b>Abstrak .....</b>	<b>iv</b>
<b>Motto .....</b>	<b>v</b>
<b>Kata Pengantar .....</b>	<b>vi</b>
<b>Ucapan Terima Kasih .....</b>	<b>vii</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>ix</b>
<b>Daftar Tabel .....</b>	<b>xii</b>
<b>Daftar Grafik .....</b>	<b>xiii</b>
<b>Daftar Lampiran .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Batasan Masalah .....	4
1.4 Tujuan Penelitian .....	4
1.4.1 Tujuan Umum .....	4
1.4.2 Tujuan Khusus .....	4
1.5 Manfaat Penelitian .....	5
1.5.1 Manfaat Teoritis .....	5
1.5.2 Manfaat Praktis .....	5
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1 Diabetes Mellitus .....	6
2.1.1 Pengertian dan Prevalensi Diabetes Mellitus .....	6
2.1.2 Klasifikasi Diabetes Mellitus .....	7
2.1.3 Faktor Resiko dan Upaya Pencegahan Diabetes Mellitus .....	8
2.1.4 Komplikasi Diabetes Mellitus .....	9
2.2 Indeks Glikemik .....	9
2.2.1 Pengertian Indeks Glikemik .....	9
2.2.2 Faktor yang Mempengaruhi Indeks Glikemik Pangan.....	11
2.2.2.1 Kadar Serat Pangan .....	11
2.2.2.2 Perbandingan Amilosa dan Amilopektin .....	12
2.2.2.3 Daya Cerna Pati .....	12
2.2.2.4 Kadar Lemak dan Protein .....	14
2.2.2.5 Cara Pengolahan .....	14
2.3 Serat Pangan .....	15
2.3.1 Pengertian Serat Pangan .....	15
2.3.2 Klasifikasi Serat .....	16
2.3.3 Manfaat Serat Pangan .....	17
2.4 Tanaman Kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> ) .....	19
2.4.1 Pengertian Tanaman Kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> ) .....	19
2.4.2 Klasifikasi Tanaman Kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> ) .....	20
2.4.3 Tepung Ampas Kelapa .....	20

2.4.4 Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Tepung Ampas Kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> ).....	21
2.4.5 Kandungan Gizi Tepung Ampas Kelapa ( <i>Cocos nucifera</i> ) .....	23
2.5 Pati .....	23
2.6 Beras .....	24
2.7 Enzim $\alpha$ -Amilase .....	25
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP .....</b>	<b>28</b>
3.1 Kerangka Konsep .....	28
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep .....	29
3.3 Hipotesis .....	30
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
4.1 Jenis dan Rancangan Penelitian .....	31
4.2 Populasi dan Sampel Penelitian .....	31
4.2.1 Populasi Penelitian .....	31
4.2.2 Sampel Penelitian .....	31
4.3 Tempat dan Waktu Penelitian .....	31
4.3.1 Tempat Penelitian .....	31
4.3.2 Waktu Penelitian .....	32
4.4 Variabel Penelitian .....	32
4.4.1 Variabel Bebas .....	32
4.4.2 Variabel Terikat .....	32
4.5 Definisi Operasional Variabel .....	32
4.6 Teknik Pengumpulan Data .....	33
4.7 Alat dan Bahan Penelitian .....	33
4.7.1 Alat Penelitian .....	33
4.7.2 Bahan Penelitian .....	33
4.8 Prosedur Penelitian .....	34
4.8.1 Pembuatan Tepung Ampas Kelapa .....	34
4.8.2 Pemasakan Nasi .....	34
4.8.2.1 Pemasakan Nasi dengan Pengukusan .....	34
4.8.2.2 Pemasakan Nasi dengan <i>Rice Cooker</i> .....	35
4.8.3 Persiapan Sampel .....	35
4.8.4 Penentuan Daya Cerna Pati .....	35
4.8.4.1 Pembuatan Larutan Standar Maltosa .....	35
4.8.4.2 Analisis Sampel .....	36
4.8.4.3 Uji Sensori Rating Hedonik .....	37
4.9 Analisis Data .....	38
4.10 Kerangka Operasional .....	39
<b>BAB 5 HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
5.1 Penyajian Data dan Analisis Data .....	40
5.1.1 Daya Cerna Pati .....	40
5.1.2 Uji Sensori Rating Hedonik .....	44
5.2 Uji Statistika .....	45
<b>BAB 6 PEMBAHASAN .....</b>	<b>50</b>

<b>BAB 7 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>58</b>
7.1 Kesimpulan .....	58
7.2 Saran .....	59
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	 <b>60</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b>	Kadar zat gizi tepung ampas kelapa dengan pembandingan tepung terigu .....	23
<b>Tabel 5.1</b>	Data penentuan panjang gelombang maksimum untuk analisis daya cerna pati .....	40
<b>Tabel 5.2</b>	Hasil absorbansi larutan standar maltosa pada panjang gelombang 500 nm .....	41
<b>Tabel 5.3</b>	Daya Cerna Pati <i>In Vitro</i> Nasi Putih .....	43
<b>Tabel 5.4</b>	Hasil Uji Sensori Rating Hedonik .....	44

## DAFTAR GRAFIK

<b>Grafik 5.1</b> Kurva Standar Maltosa .....	42
---	----

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Peminjaman Laboratorium .....	66
Lampiran 2. Hasil Penimbangan .....	68
Lampiran 3. Hasil Spektrofotometri .....	69
Lampiran 4. Perhitungan Hasil Rendemen Tepung Ampas Kelapa .....	72
Lampiran 5. Perhitungan Hasil Analisis Daya Cerna Pati .....	73
Lampiran 6. Uji Statistika Daya Cerna Pati .....	76
Lampiran 7. Form Uji Sensori Rating Hedonik .....	79
Lampiran 8. Hasil Penilaian Uji Sensori Rating Hedonik .....	80
Lampiran 9. Grafik Uji Sensori .....	86
Lampiran 10. Uji Statistika Sensori Rating Hedonik .....	89
Lampiran 11. Log Book Penelitian .....	94
Lampiran 12. Kartu Bimbingan Penulisan Skripsi .....	100
Lampiran 13. Bukti Revisi Skripsi .....	101