

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
DAFTAR SINGKATAN	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Bagi Masyarakat.....	5
1.5.2 Bagi Peneliti	6
1.5.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Diabetes Mellitus.....	7
2.2 Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas L.</i>).....	15
2.3 Indeks Glikemik	18
2.4 Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>)	20
2.5 Tepung Kacang Merah	23
2.7 Cookies.....	27
2.8 Daya Terima	29
2.8.1 Warna	30
2.8.2 Aroma.....	31
2.8.3 Rasa.....	31

2.8.4	Tekstur.....	32
2.9	Panelis	32
BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN		37
3.2	Penjelasan kerangka konsep	38
3.3	Hipotesis Penelitian	39
BAB 4 METODE PENELITIAN.....		40
4.1	Jenis Penelitian	40
4.2	Waktu dan Lokasi Penelitian.....	41
4.2.1	Waktu	41
4.2.2	Lokasi Penelitian.....	41
4.3	Sampel Penelitian	41
4.3.1	Sampel.....	41
4.3.2	Design Layout Uji Daya Terima.....	44
4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	45
4.4.1	Variabel Penelitian	45
4.4.2	Definisi Operasional.....	45
4.5	Kerangka Operasional Penelitian	47
4.6	Keterangan Kerangka Operasional Penelitian.....	48
4.7	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	48
4.7.1	Teknik Pengumpulan Data.....	48
4.7.2	Instrumen Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	49
4.7.3	Instrumen Pembuatan Cookies Ubi Ungu Substitusi Tepung Kacang Merah 51	
4.8	Instrumen Uji Organoleptik.....	52
4.8.1	Alat.....	52
4.8.2	Bahan	52
4.9	Pengolahan Dan Analisis Data	52
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....		53
5.1	Hasil Penelitian	53
5.1.1	Formulasi Cookies Ubi Ungu Substitusi Tepung Kacang Merah	53
5.1.2	Hasil Uji Daya Terima Cookies Ubi Ungu Substitusi Tepung Kacang Merah	54
5.1.3	Hasil Uji Kruskal Wallis Cookies	56
5.1.4	Hasil Uji kadar Serat Cookies	57
5.2	Pembahasan.....	58
5.2.1	Karakteristik Daya Terima Cookies.....	58

5.2.2 Kandungan Serat Cookies Ubi Ungu Substitusi Tepung Kacang Merah	61
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	63
6.1 Kesimpulan	63
6.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi status gizi menurut IMT.....	11
Tabel 2.2 Kebutuhan kalori per hari bagi penderita diabetes.....	11
Tabel 2.3 Komposisi zat gizi ubi jalar ungu per 100 gram bahan.....	14
Tabel 2.4 Komposisi Zat Gizi per 100 gram Kacang Merah	18
Tabel 2.5 Kandungan zat gizi tepung kacang merah 100 gram	21
Tabel 2.6 Standart Mutu Biskuit (SNI- 01-2973-1992)Tabel	23
Tabel 2.7 Standar Resep Cookies	24
Tabel 4.1 Definisi Operasional	39
Tabel 4.2 Bahan Pembuatan Cookies.....	46
Tabel 5.1 Formulasi Cookies	48
Tabel 5.2 Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi Cookies.....	49
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Cookies.....	51
Tabel 5.4 Kadar Serat dalam 100 gram Cookies.....	51
Tabel 5.5 Kandungan serat cookies (CB3)	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ubi Jalar Ungu	13
Gambar 2.2 Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>)	18
Gambar 2.3 Tepung Kacang Merah	20
Gambar 2.4 Denah Laboratorium Organoleptik	29
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	30
Gambar 4.1 Diagram Alur Kerangka Operasional	40
Gambar 4.2 Diagram Alur Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	68
Lampiran 2. Kuisisioner Uji Organoleptik	69
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Cookies	70
Lampiran 4. Hasil Uji Laboratorium Serat Cookies	73
Lampiran 5. Bahan Dan Pembuatan Cookies	74
Lampiran 6. Dokumentasi Hasil Organoleptik	77

DAFTAR SINGKATAN

ADA	: American Diabetic Association's
BBI	: Berat Badan Ideal
BB	: Berat Badan
DCCT	: Diabetes Control and Complication Trial
Depkes	: Departemen Kesehatan
DM	: Diabetes Mellitus
GDA	: Gula Darah Acak
IDF	: International Diabetes Federation
IMT	: Indeks Massa Tubuh
IG	: Indeks Glikemik
NGSP	: Nation Glycohaemoglobin Standarization Program
Perkeni	: Perkumpulan Endokrinologi Indonesia
RIDKESDAS	: Riset Kesehatan Dasar
SNI	: Standar Nasional Indonesia
TTGO	: Tes Toleransi Gula Oral
WHO	: World Health Organization