

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Rumusan Masalah .....	7
1.4 Tujuan Penelitian .....	7
1.5 Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
2.1 Diabetes Melitus .....	9
2.1.1 Klasifikasi Diabetes Melitus .....	10
2.1.2 Gejala Diabetes Melitus .....	12
2.1.3 Faktor Penyebab Diabetes .....	13
2.1.4 Pemantauan dan Penatalaksanaan Diabetes Melitus .....	15
2.2 Tempe .....	18
2.2.1 Kandungan Gizi Tempe.....	19
2.3 Daun Kelor .....	21
2.3.1 Kandungan Gizi Daun Kelor .....	21
2.4 Serat .....	23
2.4.1 Pengertian Serat .....	23
2.4.2 Penggolongan Serat .....	24
2.4.3 Komponen Serat .....	24
2.4.4 Kebutuhan Serat Bagi Tubuh Manusia .....	25
2.4.5 Akibat Kurang Serat .....	25
2.5 Biskuit .....	26
2.6 Organoleptik .....	26
2.7 Uji Kesukaan (Uji Hedonik) .....	29
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP .....</b>	<b>32</b>
3.1 Kerangka Konsep Penelitian .....	32

3.2	Keterangan Kerangka Konsep .....	32
3.3	Hipotesis Penelitian .....	34
BAB 4	METODE PENELITIAN .....	35
4.1	Desain Penelitian .....	35
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	36
4.3	Populasi dan Sampel .....	36
4.3.1	Sampel .....	36
4.3.2	Besar Sampel .....	36
4.4	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	38
4.4.1	Variabel Penelitian .....	38
4.4.2	Definisi Operasional.....	39
4.5	Kerangka Operasional.....	41
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional .....	42
4.6	Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data .....	42
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data .....	42
4.6.2	Instrumen Pembuatan Biskuit TERING .....	43
4.6.3	Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik .....	45
4.6.4	Instrumen Uji Kadar Serat .....	47
4.6.5	Analisis Data .....	49
BAB 5	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	50
5.1	Hasil Penelitian .....	50
5.1.1	Karakteristik Formulasi Biskuit TERING .....	50
5.1.2	Hasil Organoleptik Biskuit TERING .....	51
5.1.2.1	Rerata Uji Organoleptik Biskuit TERING .....	51
5.1.2.2	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> biskuit TERING .....	53
5.1.2.3	Uji Lanjutan <i>Mann Whitney</i> Pada Biskuit TERING ....	54
5.1.3	Hasil Uji Kadar Serat Biskuit Tering .....	54
5.2	Pembahasan .....	56
5.2.1	Karakteristik Uji Organoleptik Biskuit TERING .....	56
5.2.2	Kadar Serat Pada Biskuit TERING .....	57
BAB 6	KESIMPULAN DAN SARAN .....	59
6.1	Kesimpulan .....	59
6.2	Saran .....	59
DAFTAR	PUSTAKA .....	60
LAMPIRAN	.....	66

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Kadar Glukosa Dalam Darah .....	17
Tabel 2.2 Klasifikasi Status Gizi .....	18
Tabel 2.3 Kebutuhan Kalori Penderita Diabetes .....	18
Tabel 2.4 Komposisi Gizi Tempe Per 100 Gram .....	20
Tabel 2.5 Komposisi Gizi Daun Kelor Per 100 Gram .....	22
Tabel 2.6 Komponen Serat Pangan.....	24
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel .....	39
Tabel 4.2 Formulasi Biskuit TERING .....	44
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Biskuit TERING .....	50
Tabel 5.2 Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi Biskuit TERING .....	51
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> biskuit TERING .....	53
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Biskuit TERING Tiap Sampel .....	53
Tabel 5.5 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Pada Biskuit TERING .....	54
Tabel 5.6 Rerata Kadar Serat Biskuit TERING .....	54
Tabel 5.7 Kandungan Serat Produk Biskuit TERING .....	55
Tabel 5.8 Kandungan Gizi Biskuit TERING sesuai Kebutuhan Kudapan .....	55

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tempe .....	19
Gambar 2.2 Tanaman Daun Kelor .....	22

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden .....	66
Lampiran 2 Formulir Uji Kesukaan (Uji Hedonik) .....	67
Lampiran 3 Bahan dan Pembuatan Biskuit TERING .....	68
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Organooptik Biskuit TERING .....	70
Lampiran 5 Hasil Uji Laboratorium Kadar Serat Biskuit TERING .....	71
Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik Biskuit TERING .....	72

## DAFTAR SINGKATAN

ADA	= <i>American Diabetik Assosiation</i>
BMI	= <i>Body Mass Indeks</i>
DM	= <i>Diabetes Mellitus</i>
DM Mal	= <i>Diabetes Mellitus terkait malnutrisi</i>
DMK	= <i>Diabetes Melitus Kehamilan</i>
IDF	= <i>International Diabetes Federation</i>
NIDDM	= <i>Non-Insulin Dependent Diabetes Mellitus</i>
PB PERKENI	= <i>Pengurus Besar Perkumpulan Endokrinologi Indonesia</i>
RISKESDAS	= <i>Riset Kesehatan Dasar</i>
TTGO	= <i>Tes Toleransi Glukosa Oral</i>
WHO	= <i>World Health Organization</i>