

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</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>x</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	1
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Diabetes Mellitus .....	5
2.1.1 Definisi Diabetes Mellitus .....	5
2.1.2 Klasiifikasi dan Etiologis Diabetes Mellitus .....	6
2.1.3 Gejala – Gejala Diabetes Mellitus .....	7
2.1.4 Faktor Penyebab Diabetes Mellitus .....	8
2.2 Tepung Sukun .....	11
2.2.1 Definisi Tepung Sukun .....	11
2.2.2 Karakteristik Tepung Sukun .....	12
2.2.3 Kandungan Tepung Sukun .....	13
2.2.4 Pembuatan Tepung Sukun .....	15
2.3 Mie Kering .....	15
2.3.1 Definisi Mie Kering.....	15
2.3.2 Bahan Baku Pembuatan Mie Kering .....	16
2.3.3 Proses Pembuatan Mie Kering.....	17

2.4 Karbohidrat.....	18
2.5 Daya Terima (Organoleptik) .....	19
2.6 Uji Karbohidrat .....	21
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP .....</b>	<b>23</b>
3.1 Kerangka Konseptual .....	23
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep.....	24
3.3 Hipotesis Penelitian.....	24
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN.....</b>	<b>25</b>
4.1 Desain Penelitian.....	25
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	25
4.2.1 Waktu.....	25
4.2.2 Tempat .....	25
4.3. Populasi dan Sampel Penelitian .....	25
4.3.1 Sampel .....	25
4.3.2 Besar Sampel .....	26
4.4 Variable Penelitian dan Operasional Variabel .....	26
4.4.1 Variabel Penelitian.....	26
4.4.2 Definisi Operasional Variabel .....	27
4.5 Kerangka Operasional.....	31
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	32
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	32
4.6.2 Instrumen Pembuatan Mie Kering Tepung Sukun .....	32
4.6.3 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik .....	35
4.6.4 Instrumen Uji Kadar Karbohidrat .....	36
4.7 Teknik Analisis Data.....	38
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>39</b>
5.1 Hasil Penelitian .....	39
5.1.1 Formulasi Mie Kering Tepung Sukun .....	39
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Mie Kering Tepung Sukun.....	41
5.1.3 Hasil Uji Pembeda Mie Kering Tepung Sukun .....	43

5.1.4 Kandungan Gizi Mie Kering Tepung Sukun .....	45
5.2 Pembahasan .....	47
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Mie Kering Tepung Sukun .....	47
5.2.2 Kandungan Gizi Mie Kering Tepung Sukun .....	49
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>52</b>
6.1 Kesimpulan .....	52
6.2 Saran.....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>57</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Tepung Sukun.....	13
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel .....	27
Tabel 4.2 Formulasi Bahan .....	33
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Mie Kering Tepung Sukun .....	40
Tabel 5.2 Rerata Hasil Uji Organoleptik .....	41
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis.....	43
Tabel 5.4 Hasil Uji Man Whitney.....	44
Tabel 5.5 Kandungan Gizi Mie Kering Tepung Sukun .....	46
Tabel 5.6 Kandungan Karbohidrat Mie Kering Tepung Sukun.....	46

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Konsep.....	23
Gambar 4.1 Kerangka Operasional.....	31
Gambar 5.1 Grafik Rerata Penilaian Formulasi Tepung Sukun .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden .....	57
Lampiran 2 Lembar Kuesioner Uji Organoleptik .....	58
Lampiran 3 Dokumentasi.....	59
Lampiran 4 Hasil Uji Organoleptik .....	61
Lampiran 5 Tabulasi Data.....	63
Lampiran 6 Hasil Uji Karbohidrat .....	65
Lampiran 7 Peminjaman Penggunaan Laboratorium Uji Organoleptik .....	66

## DAFTAR SINGKATAN

<i>IDF</i>	= <i>International Diabets Federation</i>
WHO	= <i>World Health Organization</i>
IG	= Indeks Glikemik
IDDM	= <i>Insulin Dependent Diabetes Mellitus</i>
NIDDM	= <i>Non dependent Diabetes Mellitus</i>
DM	= Diabetes Mellitus
HLA	= <i>Human Leucocytes Antigen</i>
THT	= Telinga Hidung Tenggorokan
AUC	= <i>Area Under Cover</i>