

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	6
1.4.2 Bagi Peneliti	6
1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Diabetes Melitus.....	7
2.1.1 Klasifikasi dan Diagnosis Diabetes Melitus	7
2.1.2 Gejala Diabetes	11
2.1.3 Faktor Risiko Terjadinya Diabetes Melitus	13
2.1.4 Penatalaksanaan Diabetes Melitus	14
2.2 Ubi Jalar Ungu	16
2.2.1 Kandungan Ubi Jalar Ungu.....	18
2.2.2 Hasil Olahan Ubi Jalar Ungu	19
2.2.3 Tepung Ubi Jalar	20
2.3 Kacang Kedelai	22
2.3.1 Kandungan Gizi Kacang Kedelai	24
2.3.2 Hasil Olahan Kacang Kedelai	26
2.4 Serat	27
2.4.1 Penggolongan Serat	29
2.4.2 Kebutuhan Serat Bagi Tubuh Manusia	30
2.4.3 Serat Dan Diabetes	30
2.5 Pengertian Bolu	32
2.6 Organoleptik	33

2.7 Uji Kesukaan (Uji Hedonik)	36
BAB 3 KERANGKA KONSEP	38
3.1 Kerangka Konsep Penelitian	38
3.2 Keterangan Kerangka Konsep	39
3.3 Hipotesis Penelitian	40
BAB 4 METODE PENELITIAN	41
4.1 Desain Penelitian	41
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	42
4.2.1 Waktu	42
4.2.2 Tempat	42
4.3 Populasi dan Sampel	42
4.3.1 Sampel	42
4.3.2 Besar Sampel	42
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	44
4.4.1 Variabel Penelitian	44
4.4.2 Definisi Operasional Variabel	45
4.5 Kerangka Operasional	48
4.6 Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data	49
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data	49
4.6.2 Instrumen Pembuatan Bolu TEBUKE	49
4.6.3 Prosedur Pembuatan Bolu TEBUKE	51
4.6.4 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik	51
4.6.5 Instrumen Uji Kadar Serat	53
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	55
5.1 Hasil Penelitian	55
5.1.1 Karakteristik Formulasi Bolu TEBUKE	55
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Bolu TEBUKE	56
5.1.3 Hasil Uji Kadar Serat Bolu TEBUKE	60
5.2 Pembahasan	61
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Bolu TEBUKE	61
5.2.2 Kadar Serat Pada Bolu TEBUKE	65
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	69
6.1 Kesimpulan	67
6.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Zat Gizi Ubi Jalar Ungu Per 100 Gram.....	18
Tabel 2.2 Kandungan Nilai Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu Per 100 Gram.....	21
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Kacang Kedelai Per 100 Gram	24
Tabel 2.4 Komposisi Gizi Tepung Kacang Kedelai Tiap 100 Gram	27
Tabel 2.5 Klasifikasi komponen serat makanan berdasarkan kelarutan air / fermentabilitas	29
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel.....	45
Tabel 4.2 Formulasi Bolu TEBUKE	50
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Bolu TEBUKE.....	55
Tabel 5.2 Rerata Uji Organoleptik Bolu TEBUKE.....	57
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Bolu TEBUKE.....	59
Tabel 5.4 Hasil Uji Kruskal Wallis Bolu TEBUKE Tiap Sampel.....	59
Tabel 5.5 Hasil Uji Mann Whitney Pada Bolu TEBUKE.....	60
Tabel 5.6 Rerata kadar serat dalam 100 gram Bolu TEBUKE.....	60
Tabel 5.7 Kandungan Serat Produk Bolu TEBUKE.....	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan.....	74
Lampiran 2 Kuesioner Uji Organoleptik	75
Lampiran 3 Bahan dan Pembuatan Bolu TEBUKE.....	76
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Organoleptik Bolu TEBUKE	78
Lampiran 5 Hasil Uji Organoleptik Bolu TEBUKE	79
Lampiran 6 Surat Pengantar	80
Lampiran 7 Hasil Uji Serat Bolu TEBUKE.....	81