

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>LEMBAR KEASLIAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	iii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	xv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	6
1.3 Rumusan Masalah .....	6
1.4 Tujuan .....	6
1.4.1 Tujuan Umum .....	6
1.4.2 Tujuan Khusus .....	6
1.5 Manfaat .....	7
1.5.1 Bagi Masyarakat .....	7
1.5.2 Bagi Peneliti .....	7
1.5.3 Bagi Institusi .....	7
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
2.1 Diabetes Melitus .....	8
2.2 Labu Kuning ( <i>Cucurbita moschata, ex Pour</i> ) .....	15
2.3 Indeks Glikemik .....	21
2.4 Serat Pangan dan Polisakarida .....	24
2.5 Beta Karoten .....	26
2.6 Formulasi Makanan .....	28
2.7 Organoleptik .....	30
2.8 Uji Kesukaan (Uji Hedonik) .....	33
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b> .....	35
3.1 Kerangka Konsep .....	35
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep .....	36
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN</b> .....	38

4.1 Jenis Penelitian .....	38
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	38
4.2.1 Waktu .....	38
4.2.2 Tempat.....	38
4.3 Populasi dan Sampel Penulisan.....	39
4.3.1 Sampel.....	39
4.3.2 Design Layout Uji Daya Terima .....	41
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	42
4.4.1 Variabel Penelitian .....	42
4.4.2 Definisi Operasional.....	42
4.5 Kerangka Operasional Penelitian .....	44
4.6 Keterangan Proses Operasional.....	45
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	45
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data .....	45
4.7.2 Instrumen Pembuatan Bolu Kukus Labu Kuning .....	45
4.7.2.1 Alat .....	45
4.7.2.2 Bahan .....	45
4.7.2.3 Prosedur Pembuatan Bolu Kukus Labu Kuning ..	46
4.8 Teknik Analisis Data.....	46
<b>BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
5.1 Hasil Penelitian .....	47
5.1.1 Karakteristik Panelis .....	47
5.1.1.1 Jenis Kelamin.....	47
5.1.1.2 Usia .....	47
5.1.1.3 Gula Darah Puasa .....	48
5.1.1.4 Angka Kebutuhan Gizi Panelis.....	49
5.1.2 Formula Bolu Kukus Labu Kuning.....	49
5.1.2.1 Formula Bolu Kukus Labu Kuning 1 .....	50
5.1.2.2 Formula Bolu Kukus Labu Kuning 2 .....	51
5.1.2.3 Formula Bolu Kukus Labu Kuning 3 .....	52
5.1.3 Hasil Organoleptik Formula Bolu Kukus Labu Kuning ..	53
5.2 Pembahasan.....	57
5.2.1 Hasil Uji Hedonik.....	57
5.2.1.1 Tekstur .....	58
5.2.1.2 Warna.....	59
5.2.1.3 Aroma .....	60
5.2.1.4 Rasa.....	60
5.2.2 Kandungan Gizi Formula Bolu Kukus Labu Kuning.....	61

<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>65</b>
6.1 Kesimpulan.....	65
6.2 Saran.....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>67</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>72</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Klasifikasi Status Gizi Menurut Persen BBR .....	13
Tabel 2.2	Klasifikasi Status Gizi Menurut IMT .....	13
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Labu Kuning Dalam 100 gram .....	18
Tabel 2.4	Komponen dan Komposisi Kimia Labu Kuning.....	19
Tabel 4.1	Cara Pengukuran dan Definisi Operasional .....	40
Tabel 5.1	Distribusi Frekuensi Panelis Menurut Jenis Kelamin Pada Uji Daya Terima di PERSADIA Unit Dr. Soetomo .....	47
Tabel 5.2	Distribusi Frekuensi Panelis Menurut Usia Pada Uji Daya Terima di PERSADIA Unit Dr. Soetomo .....	48
Tabel 5.3	Distribusi Frekuensi Panelis Menurut Pemeriksaan Gula Darah Puasa Pada Uji Daya Terima di PERSADIA Unit Dr. Soetomo.....	48
Tabel 5.4	Perhitungan Kebutuhan Gizi Dalam 1 Porsi Snack Menurut Usia dan Jenis Kelamin .....	49
Tabel 5.5	Kandungan Gizi Formula Bolu Kukus Labu Kuning 1.....	50
Tabel 5.6	Kandungan Gizi Formula Bolu Kukus Labu Kuning 2.....	51
Tabel 5.7	Kandungan Gizi Formula Bolu Kukus Labu Kuning 3.....	52
Tabel 5.8	Hasil Uji Normalitas Kolmogorov-Smirnov, dan Uji Homogenitas Levene Bolu Kukus Labu Kuning .....	53
Tabel 5.9	Nilai Signifikansi Uji Kruskal Wallis .....	54
Tabel 5.10	Hasil Uji Mann Whitney Tekstur Bolu Kukus Labu Kuning ..	55
Tabel 5.11	Hasil Uji Mann Whitney Rasa Bolu Kukus Labu Kuning .....	56
Tabel 5.12	Perbedaan Formulasi Labu Kuning.....	58
Tabel 5.13	Satu Porsi Kandungan Gizi Bolu Kukus Labu Kuning.....	62

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Labu Kuning Bokor, Kelenteng, dan Ular.....	18
Gambar 2.2 Denah Laboratorium Organoleptik .....	33
Gambar 3.1 Kerangka Konsep .....	35
Gambar 4.5 Kerangka Operasional Penelitian .....	44

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Formulir Uji Kesukaan.....	72
Lampiran 2	Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	73
Lampiran 3	Hasil Dokumentasi .....	74
Lampiran 4	Tabel Hasil Uji Organoleptik .....	76
Lampiran 5	Hasil Statistik .....	77
Lampiran 6	Daftar Panelis .....	82

## DAFTAR SINGKATAN

3J	: Jadwal, Jumlah, dan Jenis
ADA	: <i>America Diabetes Association</i>
AKG	: Angka Kecukupan Gizi
ANOVA	: <i>Analisis Of Varians</i>
AUC	: <i>Area Under Curve</i>
BBR	: Berat Badan Relatif
BPS	: Badan Pusat Statistik
dl	: Deciliter
DM	: Diabetes Melitus
g	: Gram
GD2JPP	: Gula Darah 2 Jam <i>Post Prandial</i> / Setelah Makan
GDP	: Gula Darah Puasa
GDS	: Gula Darah Sewaktu
HISOBI	: Himpunan Studi Obesitas Indonesia
IDDM	: <i>Insulin Dependent Diabetes Mellitus</i>
IG	: Indeks Glikemik
IMT	: Indeks Massa Tubuh
kg	: Kilogram
kkal	: Kilokalori
mg	: Miligram
NIDDM	: <i>Non Insulin Dependent Diabetes Mellitus</i>
NSP	: <i>Non Staren Polysaccharides</i>
PERKENI	: Persatuan Endokrinologi Indonesia
PERSADIA	: Persatuan Diabetes Indonesia
RBW	: <i>Relative Body Weight</i>
RE	: <i>Retinol Equivalen</i>
ROS	: <i>Reactive Oxygene Species</i>
RS	: <i>Resistant Starch</i>
SC	: <i>Short-chain Carbohydrates</i>
ug	: Mikrogram
WHO	: <i>World Health Organization</i>