

DAFTAR ISI

COVER	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan umum	3
1.3.2 Tujuan khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	4
1.4.2 Bagi Peneliti.....	4
1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi.....	4
BAB 2.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Diabetes Melitus	5
2.1.1 Klasifikasi Diabetes Melitus.....	5
2.1.2 Gejala Diabetes Mellitus	8
2.1.3 Faktor Resiko Diabetes Tipe 2	8
2.1.4 Pemantauan dan Penatalaksanaan Diabetes Mellitus.....	11
2.2 Tepung Ubi Jalar Ungu	14
2.3 Tepung Jagung (Maizena)	15
2.3.1 Olahan Tepung Maizena.....	16
2.4 Serat	17

2.4.1	Pengertian Serat	17
2.4.2	Penggolongan Serat.....	17
2.4.3	Akibat Kurang Serat.....	18
2.4.4	Kebutuhan Serat Bagi Tubuh Manusia.....	18
2.5	Puding	19
2.6	Organoleptik	19
2.7	Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	21
BAB 3	22
KERANGKA KONSEP	22
3.1	Kerangka konsep Penelitian	22
3.2	Keterangan Kerangka Konsep.....	23
3.3	Hipotesis Penelitian.....	24
BAB 4	25
METODE PENELITIAN	25
4.1	Desain Penelitian.....	25
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
4.2.1	Waktu.....	26
4.2.2	Tempat	26
4.3	Sampel.....	26
4.3.1	Sampel.....	26
4.3.2	Besar Sampel.....	26
4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	28
4.4.1	Variabel Penelitian	28
4.4.2	Definisi Operasional Variabel	28
4.5	Kerangka Operasional	31
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional	31
4.6	Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data.....	32
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data	32
4.6.2	Bahan	33
4.6.3	Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik.....	34
4.6.4	Instrumen Uji Kadar Serat.....	35
BAB 5	40
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
5.1	Hasil Penelitian	40
5.1.1	Karakteristik Formulasi Puding maizena tepung ubi ungu	40
5.1.2	Hasil Uji Organoleptik Puding maizena tepung ubi ungu.....	41
5.1.3	Hasil Uji Kadar Serat Puding maizena tepung ubi ungu.....	45
5.2	Pembahasan.....	46

5.2.1 Karakteristik Organoleptik Puding maizena tepung ubi ungu	46
5.2.2 Kadar Serat Pada Puding maizena tepung ubi ungu	50
BAB 6.....	52
KESIMPULAN DAN SARAN	52
6.1 Kesimpulan	52
6.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	: Klasifikasi Kadar Glukosa dalam Darah.....	13
Tabel 2.2	: Klasifikasi Status Gizi.....	13
Tabel 2.3	: Kebutuhan Kalori Penderita Diabetes.....	14
Tabel 2.4	: Komposisi Zat Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu Per 100 Gram	15
Tabel 2.5	: Kandungan Zat Gizi Tepung Maizena per 100 Gram.....	16
Tabel 4.1	: Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	30
Tabel 4.2	: Formulasi Puding Maizena Tepung Ubi Ungu	34
Tabel 5.1	: Karakteristik Formulasi Puding Maizena Tepung Ubi Ungu	38
Tabel 5.2	: Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Puding Maizena Tepung Ubi Ungu.....	41
Tabel 5.3	: Hasil Uji Kruskal Wallis Puding Maizena Tepung Ubi Ungu...	42
Tabel 5.4	: Hasil Uji Kruskal Wallis Puding Maizena Tepung Ubi Ungu Tiap Sampel	43
Tabel 5.5	: Hasil Uji Mann Whitney Pada Puding Maizena Tepung Ubi Ungu.....	44
Tabel 5.6	: Rerata Kadar Serat dalam 100 gram Puding Maizena Tepung Ubi Ungu.....	44
Tabel 5.7	: Kandungan Serat Produk Puding Maizena Tepung Ubi Ungu ...	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	: Tepung Ubi Jalar Ungu	14
Gambar 2.2	: Tepung Maizena.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	: Lembar Persetujuan menjadi Responden.....	57
Lampiran 2	: Kuesioner Uji Organoleptik.....	58
Lampiran 3	: Bahan dan Pembuatan Puding Maizena Tepung Ubi Ungu.....	59
Lampiran 4	: Hasil Lab....	59
Lampiran 5	: Hasil Uji Organoleptik Puding Maizena Tepung Ubi Ungu.....	60
Lampiran 6	: Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	61
Lampiran 7	: Hasil Uji <i>Mann Whitney</i>	62

DAFTAR SINGKATAN

DM	: Diabetes Melitus
PERKENI	: Perkumpulan Endokrinologi Indonesia
IMT	: Indeks Massa Tubuh
RISKESDAS	: Riset Kesehatan Dasar
GI	: Glikemik Indeks
WHO	: World Health Organization