

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| LEMBAR KEASLIAN | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN | iii |
| LEMBAR 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 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 5 |
| 1.3 Rumusan Masalah | 6 |
| 1.4 Tujuan Penelitian | 7 |
| 1.4.1 Tujuan Umum | 7 |
| 1.4.2 Tujuan Khusus | 7 |
| 1.5 Manfaat Penelitian | 7 |
| 1.5.1 Bagi Peneliti | 7 |
| 1.5.2 Bagi Institusi | 8 |
| 1.5.3 Bagi Masyarakat | 8 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | 9 |
| 2.1 Diabetes Mellitus | 9 |
| 2.1.1 Pengertian Diabetes Mellitus | 9 |
| 2.1.2 Gejala – Gejala Diabetes Mellitus | 9 |
| 2.1.3 Klasifikasi dan Etiologi Penyakit Diabetes Mellitus | 10 |
| 2.2 Jantung Pisang | 12 |
| 2.2.1 Pengertian Jantung Pisang | 12 |
| 2.2.2 Kandungan Gizi Jantung Pisang | 14 |
| 2.2.3 Klasifikasi Pisang Kepok | 15 |
| 2.3 <i>Cookies</i> | 15 |
| 2.3.1 Pengertian <i>Cookies</i> | 15 |
| 2.3.2 Bahan – Bahan untuk Membuat <i>Cookies</i> | 17 |
| 2.4 Mutu Organoleptik | 21 |
| 2.4.1 Rasa | 21 |
| 2.4.2 Warna | 22 |
| 2.4.3 Aroma | 22 |
| 2.4.4 Tekstur | 22 |
| 2.4.5 Penilaian Organoleptik | 22 |

| | |
|---|----|
| 2.5 Serat Pangan | 24 |
| 2.5.1 Pengertian Serat Pangan | 24 |
| 2.5.2 Penggolongan Serat Pangan | 26 |
| 2.5.3 Komposisi Kimia dalam Serat | 26 |
| 2.5.4 Manfaat Serat..... | 27 |
| 2.5.5 Sumber Serat..... | 30 |
| 2.5.4 Anjuran Kebutuhan Serat. | 31 |
| BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS | 32 |
| 3.1 Kerangka Konsep..... | 32 |
| 3.2 Penjelasan Kerangka Konsep..... | 33 |
| 3.3 Hipotesis Penelitian | 34 |
| BAB 4 METODE PENELITIAN | 35 |
| 4.1 Jenis Penelitian | 35 |
| 4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian | 36 |
| 4.2.1 Waktu..... | 36 |
| 4.2.2 Tempat | 36 |
| 4.3 Populasi dan Sampel Penelitian | 37 |
| 4.3.1 Sampel | 37 |
| 4.3.2 Besar Sampel | 37 |
| 4.3.3 Design Layout Uji Daya Terima..... | 39 |
| 4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel..... | 40 |
| 4.4.1 Variabel Penelitian..... | 40 |
| 4.4.2 Definisi Operasional | 41 |
| 4.5 Kerangka Operasional Penelitian..... | 42 |
| 4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data..... | 44 |
| 4.6.1 Teknik Pengumpulan Data | 44 |
| 4.6.2 Instrumen Pembuatan <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok.... | 44 |
| 4.6.2.1 Alat..... | 44 |
| 4.6.2.2 Bahan..... | 44 |
| 4.6.2.3 Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i> Jantung Kepok Pisang..... | 45 |
| 4.6.3 Instrumen Uji Kadar Serat | 48 |
| 4.6.3.1 Alat..... | 48 |
| 4.6.3.2 Sampel..... | 48 |
| 4.6.3.3 Bahan..... | 48 |
| 4.6.3.4 Prosedur Kerja..... | 50 |
| 4.6.3.5 Perhitungan Kadar Serat..... | 51 |
| BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN | 52 |
| 5.1 Hasil Penelitian | 52 |
| 5.1.1 Formula <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok | 52 |
| 5.1.2 Hasil Uji Organoleptik <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok | 53 |

| | |
|---|----|
| 5.1.3 Hasil Uji Kadar Serat pada <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok | 56 |
| 5.2 Pembahasan | 57 |
| 5.2.1 Formulasi <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok | 57 |
| 5.2.2 Kadar Serat pada <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok | 63 |
| BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN | 64 |
| 6.1 Kesimpulan | 64 |
| 6.2 Saran | 65 |
| DAFTAR PUSTAKA | 66 |
| LAMPIRAN | 71 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 2.1 Kandungan Gizi Jantung Pisang..... | 13 |
| Tabel 2.2 Kandungan Gizi Tepung Terigu dalam 100 gram..... | 17 |
| Tabel 2.3 Kandungan Gizi Telur Ayam dalam 100 gram..... | 18 |
| Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional..... | 41 |
| Tabel 4.2 Bahan – bahan untuk Membuat <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 47 |
| Tabel 5.1 Perbedaan Formulasi <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 52 |
| Tabel 5.2 Total Penilaian Uji Organoleptik <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 53 |
| Tabel 5.3 Hasil Uji Lavene Cookies Jantung Pisang Kepok..... | 55 |
| Tabel 5.4 Hasil Analisis Uji Kruskal Wallis <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 55 |
| Tabel 5.5 Rerata kadar serat <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 56 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|--|---------|
| Gambar 2.1 Cara Menghaluskan Jantung Pisang Kepok..... | 13 |
| Gambar 2.2 Cara Membuat <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok | 17 |
| Gambar 2.3 Kerangka Konseptual Hipotesis..... | 18 |
| Gambar 4.1 Cara Penyajian Sampel Satu per Satu | 41 |
| Gambar 4.2 Kerangka Operasional Penelitian..... | 42 |
| Gambar 4.3 Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 46 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | Halaman |
|-------------|--|---------|
| Lampiran 1 | Surat Pernyataan Bersedian Menjadi Responden..... | 71 |
| Lampiran 2 | Kuesioner Uji Organoleptik..... | 72 |
| Lampiran 3 | Hasil Uji Organoleptik..... | 73 |
| Lampiran 4 | Dokumentasi Pengolahan Jantung Pisang Kepok..... | 74 |
| Lampiran 5 | Dokumentasi Proses Pembuatan <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 74 |
| Lampiran 6 | Dokumentasi Uji Organoleptik <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 75 |
| Lampiran 7 | Dokumentasi Uji Kadar Serat <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 76 |
| Lampiran 8 | Hasil Uji Laboratorium Uji Kadar Serat Kasar <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 77 |
| Lampiran 9 | Hasil Uji Normalitas <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 79 |
| Lampiran 10 | Hasil Uji Kruskal Wallis <i>Cookies</i> Jantung Pisang Kepok..... | 80 |

DAFTAR SINGKATAN

| | |
|-----------|--|
| 3P | : Polydipsi, Polyphagia dan Polyuria |
| ADA | : <i>American Diabetes Association</i> |
| AKG | : Angka Kecukupan Gizi |
| BB | : Berat Badan |
| BDD | : berat yang dapat dimakan |
| CJP | : <i>Cookies Jantung Pisang</i> |
| Diabetisi | : Penderita Diabetes Mellitus |
| DM | : Diabetes Mellitus |
| g | : gram |
| IDF | : <i>International Diabetes Federation</i> |
| IU | : International Unit |
| IPB | : Institut Pertanian Bogor |
| Kg | : Kilogram |
| Kkal | : Kilokalori |
| mg | : Miligram |
| pH | : Keasaman |
| PSH | : <i>psyllium seed husk</i> |
| RAL | : Rancangan Acak Lengkap |
| SNI | : Standar Nasional Indonesia |
| USFDA | : <i>United State Food Dietary Analysis</i> |
| Wo | : berat kertas saring |
| Wi | : berat kertas saring + residu setelah dikeringkan |
| Ws | : berat contoh |
| WHO | : <i>World Health Organization</i> |