

DAFTAR ISI

PERYATAAN KEASLIAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.3.1 Tujuan Umum.....	7
1.3.2 Tujuan Khusus.....	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.4.1 Bagi Penulis.....	8
1.4.2 Bagi Institusi.....	8
1.4.3 Bagi Pemerintah	8
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Diabetes Melitus.....	9
2.1.1 Pengertian Diabetes Melitus.....	9
2.1.2 Gejala Diabetes Melitus.....	9
2.1.3 Klasifikasi dan Etiologi Diabetes Melitus	10
2.1.4 Pengaturan Diet Diabetes Melitus	11
2.2 Pisang	13
2.2.1 Pengertian	13
2.2.2 Pisang Kepok.....	14
2.2.3 Nilai Gizi Pisang Kepok.....	15
2.3 Kelor.....	16

2.3.1	Pengertian	16
2.3.2	Nilai Gizi Daun Kelor.....	17
2.3.3	Tepung Daun Kelor	18
2.4	Velva	19
2.4.1	Pengertian	19
2.4.2	Bahan-Bahan Untuk Membuat Velva.....	19
2.5	Persamaan dan Perbedaan Velva dan Eskrim	23
2.6	Organoleptik.....	24
2.6.1	Pengertian	24
2.6.2	Parameter Organoleptik	24
2.7	Serat Pangan.....	26
2.7.1	Pengertian Serat Pangan	26
2.7.2	Jenis Serat Pangan	27
2.7.3	Manfaat Serat Bagi Penderita Diabetes	27
2.8	Protein	28
2.8.1	Pengertian Protein.....	28
2.8.2	Manfaat Protein	28
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS		30
3.1	Kerangka Konseptual	30
3.2	Penjelasan Kerangka Konseptual	31
3.3	Hipotesis Penelitian.....	32
BAB 4 METODE PENELITIAN.....		33
4.1	Jenis Penelitian.....	33
4.2	Lokasi dan Waktu Penelitian	34
4.2.1	Lokasi	34
4.2.2	Waktu.....	34
4.3	Populasi dan Sampel Penelitian	34
4.3.1	Sampel	34
4.3.2	Besar Sampel	34
4.3.3	Desain Layout Uji Daya Terima.....	36
4.4	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	38
4.4.1	Variabel Penelitian	38
4.4.2	Operasional Variabel	39
4.5	Kerangka Operasional Penelitian.....	40
4.6	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	42
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data	42

4.6.2 Instrumen Pembuatan Velva Kelpis	42
4.6.3 Instrumen Uji Kadar Serat	44
4.6.4 Instrumen Uji Kadar Protein.....	46
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
5.1 Hasil Penelitian	48
5.1.1 Uji Organoleptik	48
5.1.2 Uji Kadar Protein.....	51
5.2 Pembahasan.....	52
5.2.1 Pembahasan Karakteristik dan Uji Organoleptik Formulasi Velva Kelpis.....	52
5.2.2 Pembahasan Kalori	56
5.2.3 Pembahasan Hasil Uji Kadar Protein Velva Kelpis	56
5.2.4 Pembahasan Hasil Uji Kadar Serat Velva Kelpis.....	58
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	60
6.1 Kesimpulan	60
6.2 Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kandungan Nilai Gizi Pisang Kepok.....	16
Tabel 2. 2 Kandungan Nilai Gizi Daun Kelor.....	18
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Es Krim dan Velva.....	23
Tabel 2. 4 Jenis Serat Pangan.....	27
Tabel 4. 1 Definisi Operasional Variabel.....	39
Tabel 4. 2 Alat dan Bahan Pembuatan Velva.....	42
Tabel 4. 3 Formulasi Velva Kelpis.....	43
Tabel 4. 4 Alat dan Bahan Uji Kadar Serat.....	44
Tabel 4. 5 Alat dan Bahan Uji Kadar Protein.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Buah pisang kepok	15
Gambar 2. 2 Kelor.....	17
Gambar 3. 1 Kerangka Konseptual.....	30
Gambar 4. 1 Cara Penyajian Sampel Satu per Satu.....	37
Gambar 4. 2 Kerangka Konsep	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan menjadi Responden	64
Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik	65
Lampiran 3 Bahan Velva Kelpis	66
Lampiran 4 Pembuatan Velva Kelpis	67
Lampiran 5 Produk Velva Kelpis.....	68
Lampiran 6 Uji Organoleptik	69
Lampiran 7 Hasil Laboratorium.....	70
Lampiran 8 Hasil Uji Organoleptik Formulasi Velva Kelpis	71
Lampiran 9 Hasil Uji Kruskal Wallis.....	72

DAFTAR SINGKATAN

DM	: Diabetes Melitus
PTM	: Penyakit Tidak Menular
IDF	: International Diabetes Federation
Riskesdas	: Riset Kesehatan Dasar
Perkeni	: Perkumpulan Endokrinologi Indonesia
SCFA	: Short Chain Fatty Acid
GLP-1	: Glucagon Like Peptide-1
GIP	: Gastric Inhibitory Polypeptide
PYY	: Peptide YY
Kelpis	: Kelor Pisang
JOD	: Juvenil Onset Diabetes
MOD	: Manurity Onset Diabetes
BB	: Berat Badan
CMC	: Carboxymethyl Celulose
SNI	: Standar Nasional Indonesia