

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| PERNYATAAN KEASLIAN | ii |
| LEMBAR PERSETUJUAN | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| ABSTRAK | vi |
| ABSTRACT | vii |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| DAFTAR SINGKATAN | xiv |
| BAB 1 PENDAHULUAN | |
| 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 |
| 1.4.1 Bagi Institusi Jurusan Gizi | 6 |
| BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA | |
| 2.1 Diabetes Melitus | 7 |
| 2.1.1 Definisi Diabetes Melitus | 7 |
| 2.1.2 Klasifikasi Diabetes Melitus | 7 |
| 2.1.3 Diabetes Melitus Tipe 2 (DM Tipe 2) | 8 |
| 2.1.4 Gejala Diabetes Tipe 2 | 10 |
| 2.1.5 Faktor Resiko Diabetes Tipe 2 | 11 |
| 2.1.6 Perawatan Diabetes Melitus | 12 |
| 2.2 Serat | 15 |
| 2.2.1 Definisi Serat | 15 |
| 2.2.2 Klasifikasi Serat | 16 |
| 2.2.3 Peran Serat Dalam Diabetes Melitus | 17 |
| 2.3 Protein | 18 |
| 2.3.1 Definisi Protein | 18 |
| 2.3.2 Klasifikasi Protein | 19 |
| 2.3.3 Peran Protein Dalam Diabetes Melitus | 20 |
| 2.4 Havermut | 21 |
| 2.4.1 Definisi Havermut | 21 |
| 2.4.2 Struktur Havermut | 21 |
| 2.4.3 Olahan Havermut | 22 |
| 2.5 Nanas | 23 |
| 2.5.1 Definisi Nanas | 23 |
| 2.5.2 Klasifikasi Nanas | 24 |

| | |
|--|----|
| 2.5.3 Olahan Nanas | 25 |
| 2.6 Kelor Bubuk | 25 |
| 2.6.1 Definisi Kelor | 25 |
| 2.6.2 Olahan Kelor | 26 |
| 2.7 <i>Chia Seed</i> | 27 |
| 2.7.1 Definisi <i>Chia Seed</i> | 27 |
| 2.7.2 Olahan <i>Chia Seed</i> | 28 |
| 2.8 Velva | 29 |
| 2.8.1 Definisi Velva | 29 |
| 2.8.2 Velva Nanas | 29 |
| 2.8.3 Cara Membuat Velva Nanas | 30 |
| 2.9 Uji Organoleptik | 31 |
| BAB 3 KERANGKA KONSEP | |
| 3.1 Kerangka Konsep Penelitian | 34 |
| 3.2 Penjelasan Kerangka Konsep | 35 |
| 3.3 Hipotesis Penelitian | 36 |
| BAB 4 METODE PENELITIAN | |
| 4.1 Desain Penelitian | 37 |
| 4.2 Waktu dan Tempat Penelitian | 38 |
| 4.2.1 Waktu | 38 |
| 4.2.2 Tempat | 38 |
| 4.3 Sampel | 38 |
| 4.3.1 Sampel | 38 |
| 4.3.2 Besar Sampel | 39 |
| 4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel | 40 |
| 4.4.1 Variabel Penelitian | 40 |
| 4.4.2 Definisi Operasional Variabel | 41 |
| 4.5 Kerangka Operasional | 43 |
| 4.5.1 Keterangan Kerangka Operasional | 44 |
| 4.6 Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data | 44 |
| 4.6.1 Teknik Pengumpulan Data | 44 |
| 4.6.2 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik | 46 |
| 4.6.3 Instrumen Uji Kadar Serat | 48 |
| 4.6.4 Instrumen Uji Kadar Protein | 50 |
| BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| 5.1 Hasil Penelitian | 53 |
| 5.1.1 Karakteristik Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 54 |
| 5.1.2 Uji Organoleptik Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 54 |
| 5.1.3 Uji Kadar Serat Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 58 |
| 5.1.4 Uji Kadar Protein Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 59 |
| 5.2 Pembahasan | 60 |
| 5.2.1 Karakteristik Dan Uji Organoleptik Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 60 |

| | |
|---|-----------|
| 5.2.2 Uji Kadar Serat Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 63 |
| 5.2.3 Uji Kadar Protein Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 65 |
| BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN | |
| 6.1 Kesimpulan..... | 67 |
| 6.2 Saran..... | 67 |
| DAFTAR PUSTAKA | 68 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|-----------|---|----|
| Tabel 2.1 | Target Penatalaksanaan Diabetes..... | 13 |
| Tabel 2.2 | Kandungan Gizi Havermut Per 100 g..... | 21 |
| Tabel 2.3 | Kandungan Gizi Nanas Per 100 g..... | 25 |
| Tabel 2.4 | Kandungan Gizi Kelor Per 100 g..... | 26 |
| Tabel 2.5 | Kandungan Gizi Chia Seed Per 100 g..... | 27 |
| Tabel 4.1 | Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel..... | 41 |
| Tabel 4.2 | Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 45 |
| Tabel 5.1 | Karakteristik Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut..... | 53 |
| Tabel 5.2 | Distribusi Rerata Penilaian Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 55 |
| Tabel 5.3 | Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut Berdasarkan Indikator..... | 57 |
| Tabel 5.4 | Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut Tiap Sampel..... | 57 |
| Tabel 5.5 | Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 58 |
| Tabel 5.6 | Kadar Serat Per 100 g Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut..... | 59 |
| Tabel 5.7 | Kadar Protein Per 100 g Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut..... | 59 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 4.1 Denah Laboratorium Organoleptik | 48 |
|--|----|

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden | 74 |
| Lampiran 2 Kuisisioner Uji Organoleptik | 75 |
| Lampiran 3 Bahan dan Pembuatan Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 76 |
| Lampiran 4 Uji Organoleptik | 78 |
| Lampiran 5 Hasil Uji Organoleptik Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 79 |
| Lampiran 6 Hasil Uji Serat Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 82 |
| Lampiran 7 Hasil Uji Protein Formulasi Velva Nanas Kelor Dengan Penambahan Havermut | 85 |

DAFTAR SINGKATAN

| | |
|----------|--|
| ADA | = <i>American Diabetes Assosiation</i> |
| CMC | = <i>Carboxymethyl Cellulose</i> |
| CRIFE | = <i>Continous, Rhytmic, Interval, Progressive, Endurance Training</i> |
| CVD | = <i>Cardiovaskular Disease</i> |
| DM | = <i>Diabetes Melitus</i> |
| GDM | = <i>Gestasional Diabetes Mellitus</i> |
| GIP | = <i>Gastric Inhibitory Polypeptide</i> |
| GLKN 01 | = <i>Glucagon-Like Peptide 1</i> |
| IDDM | = <i>Insulin Dependent Diabetes Mellitus</i> |
| IDF | = <i>International Diabetes Federation</i> |
| IGT | = <i>Impaired Glucose Tolerance</i> |
| MODY | = <i>Maturity-Onset Diabetes of the Young</i> |
| NIDDM | = <i>Non Insulin Dependent Diabetes Mellitus</i> |
| PERKENI | = <i>Perkumpulan Endokrinologi Indonesia</i> |
| POSBINDU | = <i>Pos Binaan Terpadu</i> |
| PTM | = <i>Penyakit Tidak Menular</i> |
| PYY | = <i>Peptide YY</i> |
| SCFA | = <i>Short-Chain Fatty Acid</i> |
| TAT | = <i>Titik Akhir Titrasi</i> |
| TKPI | = <i>Tabel Komposisi Pangan Indonesia</i> |
| WHO | = <i>World Health Organization</i> |