

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR GRAFIK.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Bagi Peneliti.....	5
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	5
1.4.3 Bagi Instansi.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Diabetes Mellitus (DM)	7
2.1.1 Klasifikasi DM	7
2.1.2 Gejala Klinis DM	9
2.1.3 Penegakan Diagnosis DM.....	9
2.1.4 Faktor Risiko DM.....	10
2.1.5 Pencegahan dan Pengelolaan DM	13
2.2 Puding	15
2.2.1 Standar Nasional Indonesia (SNI) Puding	16
2.2.2 Bahan dan Cara Pengolahan.....	17
2.2.3 Standar Mutu Puding	19
2.3 Biji Chia (<i>Salvia hisparica L.</i>)	20
2.3.1 Sejarah Tanaman Chia	20
2.3.2 Biji Tanaman Chia.....	22
2.3.3 Kandungan Gizi dan Komposisi Senyawa Biji Chia.....	23
2.4 Kayu Manis (<i>Cinnamomum burmanii</i>)	27
2.4.1 Sejarah Tanaman Kayu Manis	27
2.4.2 Kandungan Gizi dan Komposisi Senyawa Kayu Manis....	29
2.5 Eugenol.....	31
2.6 Uji Daya Terima (Organoleptik)	32
2.7 Uji Daya Simpan (Angka Lempeng Total)	33

BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	35
3.1 Kerangka Konseptual.....	35
3.2 Hipotesis Penelitian	37
BAB 4 METODE PENELITIAN	38
4.1 Jenis Penelitian	38
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	39
4.2.1 Waktu.....	39
4.2.2 Tempat	39
4.3 Sampel Penelitian	39
4.3.1 Sampel	39
4.3.2 Besar Sampel.....	39
4.4 Variabel Operasional dan Operasional Variabel	41
4.4.1 Variabel Penelitian	41
4.4.2 Definisi Operasional Variabel.....	42
4.5 Kerangka Operasional.....	45
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	47
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	47
4.6.2 Instrumen Pembuatan Puding Biji Chia Kayu Manis.....	48
4.6.3 Instrumen Uji Laboratorium (Angka Lempeng Total)	52
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	54
5.1 Hasil Penelitian.....	54
5.1.1 Karakteristik Formulasi Puding Biji Chia Kayu Manis.....	54
5.1.2 Hasil Uji Daya Terima Puding Biji Chia Kayu Manis	56
5.1.3 Hasil Uji Daya Simpan Puding Biji Chia Kayu Manis.....	60
5.2 Pembahasan.....	64
5.2.1 Uji Organoleptik Puding Biji Chia Kayu Manis	64
5.2.2 Daya Simpan Puding Biji Chia Kayu Manis	68
5.2.3 Kandungan Gizi Puding Biji Chia Kayu Manis	72
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	74
6.1 Kesimpulan	74
6.2 Saran	74
DAFTAR PUSTAKA.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Nilai Lab. Untuk Penegakan Diagnosis DM Dan Kategori Hiperglikemia Lain	10
Tabel 2.2	Mutu Puding dalam Peraturan BPOM No. 13 Tahun 2019	19
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Biji Chia per 100 gram	24
Tabel 2.4	Perbandingan Serat Antara Biji Chia dengan Bahan Makanan Lain (per 100 gram)	25
Tabel 2.5	Komposisi Penyusun Gum Biji Chia	26
Tabel 2.6	Komposisi Senyawa Bioaktif Biji Chia	26
Tabel 2.7	Kandungan Gizi Kayu Manis per 100 gram	30
Tabel 4.1	Definisi Operasional Variabel	42
Tabel 4.2	Bahan-Bahan Puding Biji Chia Kayu Manis	47
Tabel 5.1	Karakteristik Puding Biji Chia Kayu Manis	55
Tabel 5.2	Distribusi Rata-Rata Penilaian Puding Biji Chia Kayu Manis....	56
Tabel 5.3	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Puding Biji Chia Kayu Manis	58
Tabel 5.4	Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Puding Biji Chia Kayu Manis	59
Tabel 5.5	Angka Lempeng Total (ALT) Puding Biji Chia Kayu Manis.....	60
Tabel 5.6	Hasil Uji Deskripsi Puding Biji Chia Kayu Manis.....	63
Tabel 5.7	Kandungan Gizi Adonan Puding Biji Chia Kayu Manis Formulasi 3.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Areal Penanaman Chia, Bunga Tanaman Chia, Tanaman Chia, Tanaman Chia Siap Panen	22
Gambar 2.2	Biji Chia dengan Beragam Warna.....	23
Gambar 2.3	Perkebunan Kayu Manis.....	28
Gambar 2.4	Kulit Kayu Manis yang Sedang Dijemur.....	28
Gambar 3.1	Kerangka Konseptual	35
Gambar 4.1	Kerangka Operasional	45
Gambar 4.2	Layout Uji Hedonik.....	49

DAFTAR GRAFIK

Grafik 5.1 Pertumbuhan Koloni Bakteri pada Puding.....	61
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Naskah Persetujuan Menjadi Responden.....	81
Lampiran 2	Form Uji Organoleptik (Uji Hedonik).....	82
Lampiran 3	Form Uji Organoleptik (Uji Deskripsi)	83
Lampiran 4	Bahan-Bahan Puding Biji Chia Kayu Manis	84
Lampiran 5	Proses Pembuatan Puding Biji Chia Kayu Manis	84
Lampiran 6	Dokumentasi Uji Organoleptik (Uji Hedonik) Puding Biji Chia Kayu Manis	85
Lampiran 7	Hasil Uji Laboratorium Angka Lempeng Total (ALT) Puding Biji Chia Kayu Manis	86
Lampiran 8	Hasil Uji Organoleptik Puding Biji Chia Kayu Manis	89

