

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN.....	xv
DAFTAR SIMBOL.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
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	5
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	5
1.4.2 Bagi Peneliti	6
1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Diabetes Melitus.....	7
2.1.1 Pengertian Diabetes Melitus.....	7
2.1.2 Klasifikasi dan Diagnosis Diabetes Melitus.....	7
2.1.3 Gejala Diabetes.....	11
2.1.4 Penatalaksanaan Diabetes Melitus	14
2.2 Kacang Hijau	16
2.2.1 Pengertian Kacang Hijau.....	16
2.2.2 Klasifikasi dan Morfologi pada Tanaman Kacang Hijau	19
2.2.3 Kandungan Gizi Kacang Hijau.....	20
2.2.4 Hasil Olahan Kacang Hijau	22
2.3 Susu Skim	23
2.3.1 Pengertian Susu Skim.....	23
2.3.2 Kandungan Gizi Susu Skim.....	23
2.4 Kalsium.....	23
2.4.1 Fungsi Kalsium.....	26
2.4.2 Kebutuhan Kalsium dalam Darah	27
2.5 Pengertian Puding	28
2.5.1 Bahan Baku Puding.....	29
2.6 Daya Terima.....	31
2.7 Uji Organoleptik	33
BAB III KERANGKA KONSEP	35
3.1 Kerangka Konsep Penelitian	35
3.2 Keterangan Kerangka Konsep	35

3.3 Hipotesis Penelitian	36
BAB IV METODE PENELITIAN.....	37
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.....	38
4.4 Variabel Penelitian	39
4.4.1 Variabel Penelitian	39
4.4.2 Definisi Operasional Variabel	40
4.5 Kerangka Oprasional	42
4.6 Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data	43
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data	43
4.6.2 Instrumen Pembuatan Puding Kacang Hijau Susu Skim.....	43
4.6.3 Formulasi Puding.....	44
4.6.4 Prosedur Pembuatan Puding.....	44
4.6.5 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik	45
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	47
5.1 Hasil Penelitian	47
5.1.1 Karakteristik Formulasi Puding Kacang Hijau dan Susu Skim.....	47
5.1.2 Hasil Uji Daya Terima Puding Kacang Hijau Susu skim.....	49
5.1.3 Hasil Uji Kadar Kalsium Puding Kacang Hijau Susu Skim.....	52
5.2 Pembahasan	53
5.2.1 Karakteristik Daya Terima Puding kacang hijau Susu skim	53
5.2.2 Kadar Kalsium Puding Kacang Hijau Susu Skim	56
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
6.1 Kesimpulan.....	57
6.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	61