

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	6
1.3    Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1    Tujuan Umum .....	6
1.3.2    Tujuan Khusus .....	6
1.4    Manfaat.....	7
1.4.1    Bagi Penulis .....	7
1.4.2    Bagi Institusi .....	7
1.4.3    Bagi Pemerintah dan Masyarakat.....	7
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
2.1    Diabetes Mellitus.....	8
2.1.1    Pengertian Diabetes Mellitus .....	8
2.1.2    Kalsifikasi Diabetes Mellitus .....	8
2.1.3    Gejala Diabetes .....	9
2.1.4    Faktor Penyebab Diabetes Mellitus .....	10
2.1.5    Dampak Diabetes Mellitus.....	11
2.1.6    Penatalaksanaan Diet Pada Pasien Diabetes Mellitus.....	11
2.2    Serat.....	13

2.2.1.	Pengertian Serat .....	13
2.2.2.	Penggolongan Serat.....	14
2.2.3.	Hubungan Serat Pangan dan Diabetes Mellitus.....	14
2.3	Velva .....	15
2.3.1.	Pengertian Velva .....	15
2.4	Komposisi Bahan Velva Jambu Biji Merah .....	15
2.4.1.	Jambu Biji .....	15
2.4.2.	Havermout.....	16
2.4.3.	Susu Skim .....	17
2.4.4.	CMC ( <i>Carboxyl Metyl Cellulose</i> ) .....	18
2.5	Uji Organoleptik.....	18
2.5.1.	Pengertian Uji Organoleptik .....	18
2.5.2.	Pengertian Uji Hedonik.....	18
2.5.3.	Syarat Uji Organoleptik .....	19
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....</b>		<b>22</b>
3.1.	Kerangka Konsep .....	22
3.2.	Penjelasan Kerangka Konsep .....	23
3.3.	Hipotesis.....	24
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN.....</b>		<b>25</b>
4.1	Desain Penelitian .....	25
4.2	Waktu Dan Tempat Penelitian .....	26
4.2.1	Waktu .....	26
4.2.2	Tempat.....	26
4.3	Sampel .....	27
4.3.1	Sampel.....	27
4.3.2	Besar Sampel.....	27
4.4	Variabel Penelitian Dan Definisi Operasional Variabel.....	28
4.4.1	Variabel Penelitian .....	28
4.4.2	Definisi Operasional Variabel.....	29
4.5	Kerangka Operasional .....	31
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional .....	32

4.6	Teknik Pengumpulan Dan Instrumen Data .....	33
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	33
4.6.2	Instrumen Pembuatan Velva Javer.....	33
4.6.3	Prosedur Pembuatan.....	34
4.6.4	Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik.....	35
4.6.5	Instrumen Uji Kadar Serat .....	38
4.7	Analisis Data .....	41
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>42</b>
5.1	Hasil.....	42
5.1.1	Uji Organoleptik.....	42
5.1.2	Hasil Uji Statistik Velva Javer .....	46
5.1.3	Hasil Uji Kadar Serat Velva Javer .....	47
5.2	Pembahasan .....	48
5.2.1	Karakteristik Formulasi Velva Javer.....	48
5.2.2	Uji Statistik Velva Javer.....	53
5.2.3	Kadar Serat Pada Velva Javer .....	54
5.2.4	Perhitungan Food Cost Produk Velva Javer .....	55
<b>BAB 6 PENUTUP.....</b>		<b>56</b>
6.1	Kesimpulan.....	56
6.2	Saran.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>58</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>61</b>