

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
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	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1 Bagi Peneliti	7
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	7
1.4.3 Bagi Institusi	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Kanker Payudara	8
2.1.1 Pengertian Kanker Payudara	8
2.1.2 Faktor Resiko	8
2.1.3 Jenis Kanker Payudara	12
2.1.4 Patofisiologi Kanker Payudara.....	18
2.1.5 Manifestasi klinis	20
2.1.6 Upaya Preventif Pada Pasien Kanker Payudara.....	21
2.2 Makanan dan Kanker Payudara.....	23
2.3 Antioksidan	24
2.3.1 Pengertian Antioksidan	24
2.3.2 Golongan Antioksidan	24
2.3.3 Pencegahan Kanker Payudara dengan Makanan Antioksidan	27
2.3.4 Proses Pengolahan.....	28

2.4	Carob	29
2.4.1	Carob Bubuk	29
2.5	Tempe	30
2.6	Madu.....	32
2.7	Isoflavon	33
2.8	Polifenol	34
2.9	Coklat <i>Truffle</i>	35
2.10	Daya Terima	35
2.10.1	Jenis-Jenis Daya Terima	36
2.10.2	Panelis	37
BAB 3 KERANGKA KONSEP.....		39
3.1	Kerangka Konsep	39
3.2	Penjelasan Kerangka Konsep	40
3.3	Hipotesis Penelitian	40
BAB 4 METODE PENELITIAN.....		41
4.1	Jenis Penelitian	41
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	41
4.2.1	Waktu	41
4.2.2	Tempat.....	41
4.3	Sampel Penelitian	42
4.3.1	Sampel.....	42
4.3.2	Besar Sampel yang Digunakan	42
4.3.3	Desain Layout Uji Daya Terima	43
4.4	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	45
4.4.1	Variabel Penelitian	45
4.4.2	Definisi Operasional Variabel.....	45
4.5	Kerangka Operasional	48
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional	49
4.6	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	49
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	49
4.7.2	Instrumen Pembuatan CARTEMUFFLE.....	50
4.7.3	Instrumen Uji Antioksidan.....	52
4.8	Teknik Analisis Data	57
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN		58
5.1	Hasil Penelitian.....	58
5.1.1	Karakteristik Organoleptik CARTEMUFFLE.....	58

5.1.2	Hasil Uji Daya Terima CARTEMUFFLE	60
5.1.3	Hasil Uji Kandungan Antioksidan (Isoflavon dan Polifenol)	63
5.2	Pembahasan	64
5.2.1	Karakteristik Fisik CARTEMUFFLE	64
5.2.2	Kandungan Antioksidan (Isoflavon dan Polifenol) pada CARTEMUFFLE	67
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN		70
6.1	Kesimpulan	70
6.2	Saran	71
DAFTAR PUSTAKA		72
LAMPIRAN		76