

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
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.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Peneliti.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Peneliti.....	5
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	5
1.4.2 Bagi Institusi.....	5
1.4.3 Bagi Peneliti.....	5
BAB 2.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Diabetes Melitus.....	6
2.1.1 Definisi Diabetes Melitus.....	6
2.1.2 Klasifikasi Diabetes Melitus.....	6
2.1.3 Gejala Diabetes Melitus.....	8
2.1.4 Penyebab Terjadinya Diabetes Melitus.....	9
2.1.5 Penatalaksanaan Diabetes Melitus.....	11

2.2 Tepung Ubi Jalar Ungu.....	12
2.5 Biji Chia .....	13
2.5.1 Manfaat dan Kandungan Gizi Biji Chia.....	13
2.6 Serat.....	15
2.6.1 Definisi Serat.....	15
2.6.2 Kebutuhan Serat Bagi Tubuh .....	15
2.7 Nugget .....	16
2.8 Uji Organoleptik.....	16
2.9 Uji Kesukaan (Uji Hedonik).....	19
2.10 Uji Serat.....	21
KERANGKA KONSEP .....	22
3.1 Kerangka Konsep Penelitian .....	22
3.2 Keterangan Kerangka Konsep.....	23
3.3 Hipotesis Penelitian.....	24
BAB 4 .....	25
METODE PENELITIAN.....	25
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 .....	26
4.3.1 Sampel.....	26
4.3.2 Besar Sampel.....	26
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	28
4.4.1 Variabel Penelitian.....	28
4.4.2 Definisi Operasional.....	29
4.5 Kerangka Operasional .....	30
4.5.1 Keterangan Kerangka Operasional.....	31
4.6 Teknik Pengumpulan data dan Instrumen .....	31
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data .....	31
4.6.2 Instrumen Pengumpulan Nugget.....	31
4.6.3 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik .....	32
4.6.4 Instrumen Uji Kadar Serat.....	34
4.7 Teknik Analisis Data.....	35

BAB 5 .....	37
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	37
5.1 Hasil Penelitian.....	37
5.1.1 Karakteristik Formulasi Nugget Ayam Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Biji Chia .....	37
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Nugget Ayam Dengan Penambahn Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Biji Chia .....	39
5.1.3 Hasil Uji Kadar Serat Nugget Ayam Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Biji Chia .....	43
5.2 Pembahasan .....	44
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Nugget .....	44
5.2.2 Kadar Serat Pada Nugget .....	48
BAB 6 .....	50
KESIMPULAN DAN SARAN .....	50
6.1 Kesimpulan.....	50
6.2 Saran .....	50
DAFTAR PUSTAKA .....	51
LAMPIRAN.....	54