

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.3.1 Tujuan Umum	7
1.3.2 Tujuan Khusus	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
1.4.1 Bagi Peneliti.....	8
1.4.2 Bagi Perguruan Tinggi.....	8
1.4.3 Bagi Masyarakat	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Formula Enteral	9
2.1.1 Nilai Gizi.....	9
2.1.2 Daya Alir.....	9
2.1.3 Uji Organoleptik (Cita Rasa)	10
2.2 Tepung Kacang Kedelai	10
2.3 Tepung Beras Merah	15
2.4 Cokelat Hitam.....	16
BAB III KERANGKA TEORI, KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL, DAN HIPOTESIS	20
3.1 Kerangka Teori	20
3.2 Kerangka Konsep	20
3.3 Definisi Operasional	21

3.4 Hipotesis	22
BAB IV METODE PENELITIAN	23
4.1 Jenis Penelitian	23
4.2 Prinsip dan Syarat Diet	23
4.3 Bahan	23
4.4 Cara Pembuatan	23
4.5 Teknik Pengumpulan Data	24
4.5.1 Uji Organoleptik	24
4.5.2 Uji Daya Alir	24
4.6 Teknik Analisis Data	25
4.6.1 Analisis Data Organoleptik	25
4.6.2 Analisis Data Uji Daya Alir	25
BAB V HASIL PENELITIAN	26
5.1 Standar Formula Enteral Diabetes	26
5.2 Modifikasi Formula	27
5.3 Hasil Analisa Nilai Gizi Formula Choco Isofiber	29
5.4 Perbandingan Nilai Gizi antara Formula Choco Isofiber dengan Formula Enteral Diabetes	30
5.5 Hasil Analisa Biaya Pembuatan Formula Choco Isofiber	31
5.6 Perbandingan Biaya Pembuatan antara Formula Komersial dengan Formula Choco Isofiber	31
5.7 Perbandingan Daya Alir antara Formula Choco Isofiber dengan Formula Enteral Diabetes	32
5.8 Hasil Uji Organoleptik Formula Choco Isofiber	32
5.8.1 Warna	32
5.8.2 Aroma	33
5.8.3 Rasa	34
5.8.4 Tekstur	34
5.8.5 Keseluruhan (<i>Overall</i>)	35
5.9 Keunggulan Produk	36

5.10 Penamaan dan Kemasan Produk	36
BAB VI PEMBAHASAN.....	38
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN.....	43
7.1 Kesimpulan.....	43
7.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	47