

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan .....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian .....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
1.5.1 Bagi Peneliti .....	6
1.5.2 Bagi Institusi .....	6
1.5.3 Bagi Masyarakat.....	6
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
2.1 Diabetes Melitus .....	8
2.1 1 Definisi Diabetes Melitus .....	8
2.1 2 Penatalaksanaan Diabetes Melitus .....	9
2.1 3 Klasifikasi Diabetes Melitus .....	10
2.1 4 Kriteria Diagnosis Diabetes Melitus.....	11
2.1 5 Faktor Risiko Diabetes Melitus .....	12
2.1 6 Gejala Diabetes Melitus .....	14
2.1 7 Pencegahan Diabetes Melitus.....	14
2.1 8 Prinsip dan Syarat Diet Diabetes Melitus .....	16
2.1 9 Standar Diet Diabetes Melitus .....	17

2.2	Serat .....	18
2.2.1	Definisi Serat.....	18
2.2.2	Klasifikasi Serat.....	19
2.2.3	Kecukupan Serat.....	21
2.2.4	Manfaat Serat dengan Bagi Penderita Diabetes Melitus ....	22
2.3	Tepung Ubi Jalar Ungu .....	23
2.3.1	Definisi Ubi Jalar Ungu.....	23
2.3.2	Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu .....	24
2.3.3	Indeks Glikemik dan Antosianin Ubi Jalar Ungu .....	25
2.3.4	Definisi Tepung Ubi Jalar Ungu .....	27
2.3.5	Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu .....	28
2.3.6	Manfaat Tepung Ubi Jalar Ungu Untuk Penderita DM.....	29
2.4	Buah Pir .....	29
2.4.1	Definisi Buah Pir.....	29
2.4.2	Kandungan Zat Gizi Buah Pir Asia .....	30
2.4.3	Manfaat Buah Pir Untuk Penderita Diabetes Melitus.....	32
2.5	Mie Basah.....	33
2.5.1	Definisi Mie.....	33
2.5.2	Definisi Mie Basah.....	33
2.5.3	Bahan – Bahan Pembuatan Mie Basah .....	34
2.5.4	Cara Pengolahan Mie Basah .....	38
2.5.5	Syarat Mutu Mie Basah .....	40
2.5.6	Daya Simpan Mie Basah.....	41
2.6	Sifat Organoleptik .....	41
2.6.1	Warna.....	42
2.6.2	Tekstur.....	42
2.6.3	Aroma.....	42
2.6.4	Rasa.....	42
2.7	Uji Hedonik .....	42
2.8	Panelis .....	43
2.9	Penelitian Terkait Variasi Dependent dan Independent.....	45

<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>	<b>46</b>
3.1 Kerangka Konsep .....	46
3.2 Definisi Operasional.....	47
3.2.1 Formulasi Tepung ubi jalar ungu dan Ekstrak Buah Pir .....	47
3.2.2 Uji Organoleptik.....	47
3.2.3 Nilai Gizi .....	48
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>49</b>
4.1 Desain Penelitian .....	49
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	49
4.2.1 Penelitian Pendahuluan .....	49
4.2.2 Penelitian Utama .....	49
4.2.3 Tempat Penelitian.....	49
4.3 Alat dan Bahan .....	50
4.3.1 Alat-alat yang digunakan.....	50
4.3.2 Bahan.....	51
4.4 Rancangan Percobaan .....	52
4.4.1 Perlakuan .....	52
4.4.2 Randomisasi .....	52
4.4.3 Pengulangan .....	53
4.5 Prosedur Kerja.....	54
4.5.1 Prosedur Pembuatan Ekstrak Buah Pir.....	54
4.5.2 Prosedur Pembuatan Mie Basah Tepung Ubi Jalar Ungu dan Ekstrak Buah Pir.....	54
4.5.3 Diagram Alir Pembuatan Mie basah .....	55
4.5.4 Jenis dan Pengumpulan Data .....	56
4.6 Pengelolaan dan Analisis Data .....	57
4.6.1 Sifat Organoleptik.....	57
4.6.2 Nilai Gizi .....	57
4.7 Safety Produk .....	58
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>59</b>

5.1	Penelitian Pendahuluan .....	59
5.2	Penelitian Utama .....	60
5.3	Deskripsi Bahan.....	61
5.4	Deskripsi Produk.....	63
5.5	Hasil Pengujian Sifat Organoleptik .....	64
5.4 1	Penilaian Terhadap Warna .....	65
5.4 2	Penilaian Terhadap Aroma .....	67
5.4 3	Penilaian Terhadap Rasa .....	69
5.4 4	Penilaian Terhadap Tekstur .....	71
5.4 5	Penilaian Terhadap Overall .....	73
5.6	Hasil Analisis Zat Gizi .....	75
5.7	Analisis Harga.....	80
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....</b>		<b>82</b>
6.1	Simpulan.....	82
6.2	Saran .....	83
DAFTAR PUSTAKA .....		<b>84</b>
LAMPIRAN.....		<b>90</b>