

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang.....	1
1. 2 Rumusan Masalah	7
1. 3 Tujuan Penelitian	8
1.3.1 Tujuan Umum	8
1.3.2 Tujuan Khusus.....	8
1. 4 Ruang Lingkup Penelitian	8
1.5 Manfaat Penelitian	8
1.5.1 Manfaat Bagi Peneliti.....	8
1.5.2 Manfaat Bagi Institusi	9
1.5.3 Manfaat Bagi Masyarakat	9
1.6 Keterbatasan Penelitian	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Diabetes Melitus	10
2.1.1 Pengertian Diabetes Melitus	10
2.1.2 Klasifikasi Diabetes Melitus	10
2.1.3 Kriteria Diagnosis Diabetes Melitus	11
2.1.4 Penatalaksanaan Diabetes Melitus.....	12

2.2 Serat	14
2.2.1 Pengertian Serat.....	14
2.2.2 Klasifikasi Serat	15
2.2.3 Hubungan Serat dengan Diabetes Melitus	16
2.4 Indeks Glikemik.....	17
2.4.1 Pengertian Indeks Glikemik	17
2.4.2 Nilai Indeks Glikemik pada Bahan Makanan.....	17
2.4.3 Faktor yang Mempengaruhi Nilai Indeks Glikemik Makanan	18
2.4.4 Hubungan Indeks Glikemik dengan Diabetes Melitus.....	20
2.5 Rendah Energi.....	20
2.6 Labu kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	22
2.6.1 Pengertian Labu Kuning	22
2.6.2 Nilai Gizi Labu Kuning	22
2.7 Tepung Mocaf (<i>Modified cassava flour</i>)	23
2.7.1 Pengertian Tepung Mocaf.....	23
2.7.2 Nilai Gizi Tepung Mocaf.....	24
2.8 Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris L</i>)	25
2.8.1 Pengertian Kacang Merah	25
2.8.2 Nilai Gizi Kacang Merah	26
2.9 Stroberi (<i>Fragaria x ananassa</i>)	26
2.9.1 Pengertian Stroberi.....	26
2.10 Bakpao.....	28
2.10.1 Pengertian Bakpao	28
2.10.2 Bahan Pembuatan Bakpao	28
2.10.3 Proses Pembuatan Bakpao	30

2.11 Sifat Organoleptik	32
2.12 Uji Hedonik.....	33
2.13 Panelis	34
2.14 Penelitian Terkait	35
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	36
3.1 Kerangka Konsep	36
3.2 Definisi Operasional.....	37
3.2.1 Bakpao dengan Formulasi Tepung Mocaf dan Labu Kuning	37
3.2.2 Sifat Organoleptik	37
3.2.3 Nilai Gizi.....	38
BAB IV METODE PENELITIAN	39
4.1 Desain Penelitian	39
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	39
4.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	39
4.2.2 Penelitian Utama	40
4.3 Alat dan Bahan	40
4.3.1 Alat yang Digunakan Penelitian	40
4.3.2 Bahan yang Digunakan Penelitian.....	41
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	48
5.1 Penelitian Pendahuluan	48
5.3 Deskripsi Produk.....	50
5.4 Hasil Uji Hedonik Sifat Organoleptik	51
5.4.1 Hasil Uji Hedonik Warna	52
5.4.2 Hasil Uji Hedonik Aroma.....	54
5.4.3 Hasil Uji Hedonik Rasa	55
5.4.4 Hasil Uji Hedonik Tekstur.....	58

5.4.5 Hasil Uji Hedonik <i>Overall</i>	60
5.5 Nilai Gizi Bakpao.....	61
5.6 Analisis Biaya.....	63
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	66
6.1 Kesimpulan	66
6.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	72