

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
ABSTRAK .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4 Ruang Lingkup .....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
1.6 Keterbatasan Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	8
2.1 Diabetes Melitus .....	8
2.1.1 Pengertian Diabetes Melitus .....	8
2.1.2 Klasifikasi Diabetes Melitus .....	8
2.1.3 Kriteria Diagnosis Diabetes Melitus .....	9
2.1.4 Prinsip dan Syarat Diet Diabetes Melitus .....	9
2.1.5 Standar Diet Diabetes Melitus .....	10
2.2 Makanan Selingan .....	11
2.1 Pengertian Makanan Selingan .....	11
2.3 Indeks Glikemik .....	11
2.3.1 Pengertian Indeks Glikemik .....	11
2.3.2 Nilai Indeks Glikemik pada Bahan Makanan .....	12
2.3.3 Faktor- Faktor yang Mempengaruhi Nilai Indeks Glikemik Makanan .....	12
2.4 Hubungan Indeks Glikemik dengan Diabetes Melitus .....	14
2.5 Freeze Drying Tape Ketan .....	14
2.5.1 Pengertian <i>Freeze Drying</i> Tape Ketan .....	14
2.5.2 Kandungan Zat Gizi dan Manfaat <i>Freeze Drying</i> Tape Ketan .....	16
2.5.3 Syarat Mutu <i>Freeze Drying</i> Tape Ketan Hitam .....	18

2.6	Tepung Mocaf .....	18
2.6.1	Pengertian Tepung Mocaf .....	18
2.6.2	Kandungan zat gizi dan Manfaat Tepung Mocaf .....	20
2.7	<i>Snack Bar</i> .....	20
2.7.1	Pengertian <i>Snack Bar</i> .....	20
2.7.2	Karakteristik <i>Snack Bar</i> .....	21
2.7.3	Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	22
2.8	Sifat Organoleptik .....	23
2.9	Uji Hedonik .....	25
2.10	Panelis .....	26
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPRAASIONAL .....		28
3.1	Kerangka Konsep .....	28
3.2	Definisi Oprasional .....	28
3.2.1	Imbangan <i>Freeze Drying</i> Tape ketan hitam dan tepung Mocaf .....	28
3.2.2	Sifat Organoleptik .....	29
3.2.3	Nilai Gizi .....	29
BAB IV METODE PENELITIAN .....		30
4.1	Desain Penelitian .....	30
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	30
4.3	Alat dan Bahan .....	30
4.3.1	Bahan yang di Gunakan dalm Penelitian .....	31
4.4	Rancangan Percobaan Perlakuan .....	32
4.5	Prosedur kerja .....	33
4.5.1	Prosedur Pembuatan <i>Freeze Drying</i> Tape ketan hitam .....	33
4.5.2	Prosedur Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	34
4.6	Pengolahan dan Analisis Data .....	34
4.6.1	Sifat Organoleptik .....	34
4.6.2	Nilai Gizi .....	35
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....		36
5.1	Penelitian Pendahuluan .....	36
5.2	Penelitian Utama .....	37
5.3	Deskripsi produk .....	37
5.4	Hasil Uji Kesukaan Sifat Organoleptik .....	38
5.4.1	Hasil Uji Kesukaan Terhadap Warna .....	39
5.5	Hasil Uji Kesukaan Terhdap Aroma .....	41
5.6	Uji Kesukaan terhadap Rasa .....	43
5.7	Hasil Uji Kesukaan Terhadap Tekstur .....	46
5.8	Hasil Uji Kesukaan Terhadap <i>Overall</i> .....	50
5.5	Hasil Analisis Nilai Gizi <i>Snack Bar</i> .....	52
5.5.1	Nilai Gizi Per Porsi .....	52
5.5.2	Analisis Harga .....	57
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....		59
6.1	Simpulan .....	59
6.2	Saran .....	1

DAFTAR PUSTAKA.....	2
LAMPIRAN 1.....	6
LAMPIRAN 2.....	9
LAMPIRAN 3.....	10
LAMPIRAN 4.....	11
LAMPIRAN 5.....	13
LAMPIRAN 6.....	17
LAMPIRAN 7.....	24
LAMPIRAN 8.....	33
LAMPIRAN 9.....	34