

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
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	6
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
1.5.1 Bagi Peneliti	6
1.5.2 Bagi Jurusan Gizi	6
1.5.3 Bagi Masyarakat	7
1.6 Keterbatasan Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Diabetes Mellitus	8
2.1.1 Definisi Diabetes Mellitus	8
2.1.2 Klasifikasi Diabetes Mellitus	8
2.1.3 Terapi Nutrisi Pasien Diabetes Mellitus	10
2.1.4 Makanan Selingan Pasien DM	12
2.2 Serat	14
2.2.1 Definisi Serat	14
2.2.2 Klasifikasi Serat	14
2.2.3 Manfaat Serat	17
2.3 Flavonid	19
2.3.1 Definisi Flavonoid	19
2.3.2 Hubungan Flavonoid dengan Diabetes Mellitus	20
2.4 Tanaman Garut	20
2.4.1 Definisi Umbi Garut	20

2.4.2 Keunggulan Umbi Garut.....	21
2.4.3 Tepung Umbi Garut.....	22
2.4.4 Kandungan Gizi Tepung Umbi Garut	24
2.5 Kacang Merah.....	25
2.5.1 Definisi Kacang Merah.....	25
2.5.2 Manfaat Kacang Merah	26
2.5.3 Tepung Kacang Merah	26
2.5.4 Nilai Gizi Tepung Kacang Merah	27
2.6 Cookies	27
2.6.1 Pengertian <i>Cookies</i>	27
2.6.2 Syarat mutu <i>cookies</i>	27
2.6.3 Bahan Penyusun Cookies.....	29
2.6.4 Resep <i>Cookies</i>	32
2.6.5 Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	33
2.7 Metode Uji Kualitas <i>Cookies</i>	34
2.7.1 Uji Sifat Organoleptik	34
2.7.2 Analisis Kadar Serat.....	36
2.7.3 Analisis Total Flavonid dan Aktivitas Antioksidan	37
BAB III KERANGKA TEORITIS, KONSEP, HIPOTESIS dan DEFINISI OPERASIONAL	
3.1 Kerangka Teoritis.....	40
3.2 Kerangka Konsep	41
3.3 Hipotesis.....	41
3.4 Definisi Operasional	42
BAB IV METODE PENELITIAN	
4.1 Desain Penelitian.....	45
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	45
4.2.1 Penelitian Pendahuluan.....	45
4.2.2 Penelitian Utama.....	45
4.3 Alat dan Bahan.....	46
4.3.1 Alat yang digunakan dalam penelitian.....	46
4.3.2 Bahan yang digunakan dalam penelitian.....	48
4.4 Rancangan Percobaan.....	50
4.4.1 Formulasi <i>Cookies</i>	51

4.4.2 Perlakuan.....	53
4.4.3 Pengulangan	54
4.5 Prosedur penelitian.....	56
4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	58
4.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	58
BAB V HASIL PENELITIAN	
5.1 Penelitian Pendahuluan	60
5.2 Hasil Pengujian Sifat Organoleptik.....	61
5.2.1 Hasil Penilaian Warna <i>Cookies</i>	62
5.2.2 Hasil Penilaian Aroma <i>Cookies</i>	63
5.2.3 Hasil Penilaian Rasa <i>Cookies</i>	64
5.2.4 Hasil Penilaian Tekstur <i>Cookies</i>	65
5.2.5 Hasil Penilaian <i>Overall Cookies</i>	67
5.3 Hasil Pengujian Kadar Serat	68
5.4 Hasil Pengujian Total Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan.....	68
5.5 Perhitungan Harga <i>Cookies</i>	68
BAB VI PEMBAHASAN	
6.1 Keterbatasan Penelitian	69
6.2 Penelitian Pendahuluan	69
6.3 Penelitian Utama	70
6.4 Deskripsi Produk	71
6.5 Sifat Organoleptik <i>Cookies</i> Umbi Garut dan Kacang Merah.....	72
6.5.1 Warna <i>Cookies</i> Umbi Garut dan Kacang Merah	74
6.5.2 Aroma <i>Cookies</i> Umbi Garut dan Kacang Merah	74
6.5.3 Rasa <i>Cookies</i> Umbi Garut dan Kacang Merah.....	75
6.5.4 Tekstur <i>Cookies</i> Umbi Garut dan Kacang Merah.....	77
6.5.5 <i>Overall Cookies</i> Umbi Garut dan Kacang Merah	78
6.6 Nilai Gizi.....	80
6.6.1 Kadar Serat <i>Cookies</i> Umbi Garut dan Kacang Merah.....	80
6.6.2 Total Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan <i>Cookies</i> Umbi Garut dan Tepung kacang Merah.....	83
6.6.3 Harga <i>Cookies</i> Umbi Garut dan Kacang Merah.....	84
BAB VII SIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Simpulan.....	85

7.2 Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA.....	86
LAMPIRAN.....	93