

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.3.1. Tujuan Umum.....	5
1.3.2. Tujuan Khusus .....	5
1.4. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1. Bagi Peneliti.....	5
1.5.2. Bagi Masyarakat.....	5
1.5.3. Bagi Jurusan Gizi.....	6
1.6. Keterbatasan Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1. Fermentasi .....	7
2.1.1. Pengertian Fermentasi .....	7
2.1.2. Probiotik.....	7
2.1.3. Susu Fermentasi.....	9
2.1.4. Bakteri Asam Laktat.....	10
2.2. Kefir.....	11
2.2.1. Pengertian Kefir.....	11
2.2.2. Karakteristik dan Kandungan Nutrisi Kefir .....	12
2.2.3. Mekanisme Kerja Kefir.....	13
2.3. <i>Spirulina</i> .....	15

2.3.1.	Jenis-Jenis Spirulina.....	15
2.3.2.	<i>Spirulina platensis</i> .....	17
2.3.3.	Pigmen dalam Spirulina platensis .....	18
2.3.4.	Manfaat Spirulina platensis .....	19
2.4.	Diabetes Melitus .....	20
2.4.1.	Definisi dan Diagonosis Diabetes Melitus.....	20
2.4.2.	Diagnosis Diabetes Mellitus .....	21
2.4.3.	Klasifikasi Diabetes Mellitus.....	22
2.4.4.	Patofisiologi Diabetes Mellitus .....	22
2.4.5.	Faktor Resiko Diabetes Mellitus .....	23
2.4.6.	Penatalaksanaan Diabetes Melitus .....	23
2.5.	Uji Organoleptik .....	27
2.5.1.	Panelis .....	28
2.6.	Uji Hedonik.....	29
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>		<b>30</b>
3.1.	Kerangka Konsep .....	30
3.2.	Definisi Operasional .....	31
3.2.1.	Formulasi Kefir Spirulina .....	31
3.2.2.	Uji Hedonik (Uji Kesukaan) .....	31
3.2.3.	Identifikasi Nilai Gizi.....	32
3.2.4.	Analisis Nilai Ekonomi .....	33
<b>BAB IV METODE PENELITIAN.....</b>		<b>34</b>
4.1.	Desain Penelitian.....	34
4.1.1.	Perlakuan.....	34
4.1.2.	Pengulangan .....	34
4.1.3.	Randomisasi.....	35
4.2.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	36
4.2.1.	Penelitian Pendahuluan.....	36
4.2.2.	Penelitian Utama.....	36

4.3.	Alat dan Bahan .....	37
4.3.1.	Alat Pembuatan Kefir Spirulina .....	37
4.3.2.	Bahan Pembuatan Kefir Spirulina .....	38
4.3.3.	Alat Uji Hedonik.....	38
4.4.	Prosedur Penelitian .....	38
4.4.1.	Prosedur Pembuatan Kefir.....	38
4.4.2.	Perlakuan Imbangan Kefir dan Spirulina .....	39
4.5.	Pengamatan.....	41
4.6.	Pengolahan dan Analisis Data .....	41
<b>BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>42</b>
5.1.	Deskripsi Produk.....	42
5.2.	Penelitian Pendahuluan .....	43
5.3.	Penelitian Utama .....	44
5.4.	Hasil Pengujian Organoleptik .....	44
5.4.1.	Penilaian Panelis terhadap Warna .....	45
5.4.2.	Penilaian Panelis terhadap Aroma .....	47
5.4.3.	Penilaian Panelis terhadap Rasa.....	49
5.4.4.	Penilaian Panelis terhadap Tekstur.....	50
5.5.	Analisis Hasil Penelitian.....	52
5.5.1.	Analisis Nilai Gizi.....	52
5.5.2.	Pengaruh Suplementasi Kefir dan Spirulina pada Penurunan Kadar Gula Darah.....	56
5.5.3.	Analisis Harga .....	58
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>60</b>
6.1.	Simpulan.....	60
6.2.	Saran .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>62</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>72</b>