

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1. Tujuan Umum .....	4
1.3.2. Tujuan Khusus .....	4
1.4. Ruang Lingkup Penelitian .....	4
1.5. Manfaat Penelitian .....	5
1.5.1. Manfaat Bagi Peneliti .....	5
1.5.2. Manfaat Bagi Masyarakat .....	5
1.5.3. Manfaat Bagi Institusi .....	5
1.6. Keterbatasan Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1. Diabetes Melitus .....	6
2.1.1. Definisi Diabetes Melitus .....	6
2.1.2. Klasifikasi Diabetes Melitus .....	6
2.1.3. Diagnosis Diabetes Melitus .....	7
2.1.4. Tatalaksana Diabetes Melitus .....	8
2.1.5. Gizi dalam Diet Diabetes Melitus .....	9
2.2. Kacang Kedelai .....	13
2.3. Tepung Kedelai .....	14
2.4. Tapai Singkong .....	15

2.4.1. Definisi Tapai Singkong .....	15
2.4.2. Kandungan Gizi Tapai Singkong.....	16
2.5. Snack Bar.....	17
2.5.1. Definisi dan Nilai Gizi <i>Snack Bar</i> .....	17
2.5.2. Bahan Baku Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	18
2.5.3. Alat Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	20
2.5.4. Cara Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	21
2.6. Uji Hedonik.....	22
2.7. Panelis.....	22
<b>BAB III KERANGKA KONSEP .....</b>	<b>24</b>
3.1. Kerangka Konsep.....	24
3.2. Definisi Operasional .....	25
3.2.1. Formulasi Tepung Kedelai dan Tapai Singkong .....	25
3.2.2. Daya Terima.....	25
3.2.3. Nilai Gizi .....	27
3.2.4. Indeks Glikemik .....	27
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
4.1. Desain Penelitian .....	28
4.2. Waktu dan Tempat Penelitian .....	28
4.2.1. Penelitian Pendahuluan.....	28
4.2.2. Penelitian Utama .....	29
4.3. Alat dan Bahan Penelitian .....	29
4.3.1. Alat yang Digunakan dalam Penelitian .....	29
4.3.2. Bahan yang Digunakan dalam Penelitian .....	30
4.4. Rancangan Percobaan.....	31
4.4.1. Perlakuan .....	31
4.4.2. Randomisasi.....	31
4.5. Prosedur Penelitian .....	32
4.5.1. Prosedur Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	32
4.5.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Snack Bar</i> .....	34
4.6. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	35

4.6.1. Jenis Data.....	35
4.6.2. Cara Pengumpulan Data .....	35
4.7. Pengolahan dan Analisis Data.....	35
4.7.1. Daya Terima.....	35
4.7.2. Nilai Gizi .....	36
4.7.3. Indeks Glikemik .....	36
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
5.1. Penelitian Pendahuluan.....	37
5.2. Penelitian Utama .....	38
5.3. Deskripsi Produk .....	38
5.4. Daya Terima .....	39
5.4.1. Penilaian Terhadap Warna.....	39
5.4.2. Penilaian Terhadap Aroma.....	41
5.4.3. Penilaian Terhadap Rasa.....	44
5.4.4. Penilaian Terhadap Tekstur.....	47
5.4.5. Penilaian Terhadap <i>Overall</i> .....	50
5.5. Kandungan Gizi <i>Snack Bar</i> .....	52
5.6. Estimasi Indeks Glikemik.....	53
5.7. Analisis Biaya .....	55
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>57</b>
6.1. Simpulan .....	57
6.2. Saran.....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>66</b>