

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	3
ABSTRAK	4
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.5.1 Bagi Penulis	5
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	5
1.5.3 Bagi Institusi	5
1.6 Keterbatasan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Diabetes Melitus	6
2.1.1 Definisi Diabetes Melitus	6
2.1.2 Klasifikasi Diabetes Melitus	6
2.1.3 Gejala Diabetes Melitus.....	7
2.1.4 Diagnosis Diabetes Melitus	7
2.1.5 Penatalaksanaan Diabetes Melitus	8
2.2 Ubi Jalar Ungu	10
2.2.1 Definisi Ubi Jalar Ungu	10
2.2.2 Klasifikasi Ubi Jalar Ungu.....	11
2.2.3 Nilai Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu	11

2.2.4 Antosianin.....	11
2.2.5 Tepung Ubi Jalar Ungu	12
2.3 <i>Mocaf</i>	12
2.3.1 Definisi <i>Mocaf</i>	12
2.3.2 Nilai Gizi Tepung <i>Mocaf</i>	13
2.4 <i>Brownies</i>	14
2.4.1 Definisi <i>Brownies</i>	14
2.4.2 Bahan Pembuatan <i>Brownies</i>	14
2.4.3 Pembuatan <i>Brownies</i>	16
2.4 Sifat Organoleptik	18
2.4.1 Uji Organoleptik.....	18
2.4.2 Uji Hedonik.....	18
2.5 Panelis.....	18
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....	20
3.1 Kerangka Konsep	20
3.2 Definisi Operasional.....	21
3.2.1 Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung <i>Mocaf</i>	21
3.2.2 Sifat Organoleptik.....	21
3.2.3 Nilai Gizi	22
BAB IV METODE PENELITIAN	23
4.1 Desain Penelitian.....	23
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	23
4.2.1 Waktu Penelitian.....	23
4.2.2 Tempat Penelitian.....	23
4.2.3 Penelitian Pendahuluan.....	23
4.2.4 Penelitian Utama	23
4.3. Alat dan Bahan	24
4.3.1 Alat-alat yang digunakan	24
4.3.2 Bahan yang digunakan dalam Penelitian	25
4.4 Rancangan Percobaan	25
4.4.1 Perlakuan	26

4.4.2 Randomisasi.....	26
4.4.3 Pengulangan	26
4.5 Prosedur Kerja.....	28
4.5.1 Pembuatan <i>Brownies</i> Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung <i>Mocaf</i>	28
4.6 Jenis dan Pengumpulan Data.....	29
4.6.1 Data Organoleptik.....	29
4.7 Pengolahan dan Analisis Data.....	30
4.7.1 Sifat Organoleptik.....	30
4.7.2 Nilai Gizi	30
BAB V.....	31
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
5.1 Penelitian Pendahuluan.....	31
5.2 Penelitian Utama	32
5.3 Deskripsi Produk.....	32
5.4 Sifat Organoleptik	33
5.4.1 Penilaian Terhadap Warna	33
5.4.2 Penilaian Terhadap Aroma	35
5.4.3 Penilaian Terhadap Rasa	36
5.4.4 Penilaian Terhadap Tekstur	38
5.4.5 Penilaian Terhadap Overall	40
5.5 Analisis Nilai Gizi	41
5.6 Analisis Biaya Produksi.....	43
BAB VI.....	45
KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
6.1 Kesimpulan.....	45
6.2 Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	51