

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan.....	5
1.3.1. Tujuan Umum.....	5
1.3.2. Tujuan Khusus.....	5
1.4. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
1.5.1. Manfaat Bagi Peneliti.....	6
1.5.2. Manfaat Bagi Masyarakat.....	6
1.5.3. Manfaat Bagi Institusi.....	6
1.6. Keterbatasan Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7
2.1. Diabetes Melitus.....	7
2.1.1. Pengertian Diabetes Melitus.....	7
2.1.2. Klasifikasi Diabetes Melitus.....	7
2.1.3. Kriteria Diagnosis Diabetes Melitus.....	8
2.1.4. Komplikasi Diabetes Melitus.....	9
2.2. Serat.....	10
2.2.1. Pengertian Serat.....	10
2.2.2. Serat dan Hubungannya dengan Diabetes Melitus.....	10
2.3. Indeks Glikemik.....	11

2.3.1.	Pengertian Indeks Glikemik.....	11
2.3.2.	Nilai Indeks Glikemik pada Bahan Makanan.....	11
2.3.3.	Hubungan Indeks Glikemik dengan Diabetes Melitus Tipe 2	12
2.4.	Beras Merah.....	13
2.4.1.	Pengertian Beras Merah.....	13
2.4.2.	Kandungan Gizi dan Manfaat Beras Merah.....	14
2.4.3.	Pengaruh Beras Merah dalam Mekanisme Penurunan Hiperglikemia.....	15
2.4.4.	Tepung Beras Merah.....	16
2.4.5.	Syarat Mutu Tepung Beras Merah.....	17
2.5.	Kacang Hijau.....	17
2.5.1.	Pengertian Kacang Hijau.....	17
2.5.2.	Kandungan Gizi dan Manfaat Kacang Hijau.....	18
2.5.3.	Pengaruh Kacang Hijau dalam Mekanisme Penurunan Hiperglikemia.....	19
2.5.4.	Tepung Kacang Hijau.....	20
2.5.5.	Syarat Mutu Tepung Kacang Hijau.....	21
2.6.	<i>Crackers</i> .....	21
2.6.1.	Pengertian <i>Crackers</i> .....	21
2.6.2.	Bahan Pembuatan <i>Crackers</i> .....	22
2.6.3.	Pembuatan <i>Crackers</i> .....	24
2.6.4.	Syarat Mutu <i>Crackers</i> .....	25
2.7.	Sifat Organoleptik.....	27
2.7.1.	Warna.....	27
2.7.2.	Rasa.....	27
2.7.3.	Aroma.....	27
2.7.4.	Tekstur.....	28
2.8.	Uji Hedonik.....	29
2.9.	Panelis.....	29

<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>	<b>27</b>
3.1. Kerangka Konsep.....	27
3.2. Definisi Operasional.....	32
3.2.1. Formulasi Tepung Beras Merah dan Tepung Kacang Hijau	32
3.2.2. Sifat Organoleptik.....	32
<b>BAB IV METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>33</b>
4.1. Desain Penelitian.....	33
4.2. Tempat dan Waktu Penelitian.....	33
4.2.1. Waktu Penelitian.....	33
4.2.2. Tempat Penelitian.....	33
4.2.3. Penelitian Pendahuluan.....	33
4.3. Alat dan Bahan.....	34
4.3.1. Alat yang Digunakan dalam Penelitian.....	34
4.3.2. Bahan yang Digunakan dalam Penelitian.....	36
4.4. Rancangan Percobaan.....	37
4.4.1. Perlakuan.....	37
4.4.2. Pengulangan.....	38
4.4.3. Randomisasi.....	39
4.5. Prosedur Penelitian.....	39
4.5.1. Prosedur Pembuatan Tepung Beras Merah.....	39
4.5.2. Prosedur Pembuatan Tepung Kacang Hijau.....	40
4.5.3. Prosedur Pembuatan <i>Crackers</i> .....	42
4.6. Pengamatan.....	44
4.6.1. Sifat Organoleptik.....	44
4.7. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	44
4.7.1. Sifat Organoleptik.....	44
4.8. Pengolahan dan Analisis Data.....	45
4.8.1. Sifat Organoleptik.....	45
4.8.2. Nilai Gizi.....	45

<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>46</b>
5.1. Penelitian Pendahuluan.....	46
5.2. Penelitian Utama.....	47
5.3. Deskripsi Produk.....	48
5.4. Hasil Pengujian Organoleptik.....	50
5.4.1. Penilaian Terhadap Warna.....	50
5.4.2. Penilaian Terhadap Aroma.....	53
5.4.3. Penilaian Terhadap Rasa.....	55
5.4.4. Penilaian Terhadap Tekstur.....	58
5.4.5. Penilaian Terhadap Overall.....	60
5.5. Analisis Zat Gizi <i>Crackers</i> Rasmajo.....	61
5.6. Perhitungan Indeks Glikemik.....	64
5.7. Analisis Harga.....	65
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>68</b>
6.1. Kesimpulan.....	68
6.2. Saran.....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>76</b>