

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
LEMBAR BIODATA	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	PENDAHULUAN
	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan	5
D. Manfaat	5
E. Ruang Lingkup	6
BAB II	TINJAUAN PUSTAKA
	7
A. Definisi Diabetes Melitus	7
B. Diabetes Melitus Tipe II	7
C. Kalsifikasi Etiologi Diabetes Melitus	8
D. Diagnosis Diabetes Melitus	8
E. Patofisiologi Diabetes Melitus Tipe II	9
F. Indeks Glikemik	10
G. <i>Snack bar</i>	10
H. Jenis <i>Snack bar</i>	11
I. Prinsip Pembuatan <i>Snack bar</i>	11
J. Karakteristik Mutu <i>Snack bar</i>	12
K. Standar Resep <i>Snack bar</i>	12
L. Pengertian Pisang	13
M. Kacang Merah	14
N. Bahan Lain Pembuatan <i>Snack bar</i>	15
O. Pengujian Pemilihan/Penerimaan	17
P. <i>Food Cost</i>	17
Q. Kerangka Teori	18
R. Kerangka Konsep	20
S. Definisi Operasional	21
BAB III	METODE PENELITIAN
	23
A. Rancangan	23
B. Subyek	23

	C. Lokasi dan Waktu	23
	D. Pengumpulan Data	23
	E. Pengolahan dan Analisis Data	27
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil	29
	B. Pembahasan	38
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	
	A. Simpulan	51
	B. Saran	51
	DAFTAR PUSTAKA	52
	LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Klasifikasi dan Etiologi Diabetes Melitus	8
Tabel 2. Kadar Tes Laboratorium untuk Diagnosis Diabetes dan Pradiabetes	8
Tabel 3. Nilai Indeks Glikemik	10
Tabel 4. Standar Mutu <i>Snack Bar</i> Menurut SNI 01-2886-1992	12
Tabel 5. Standar Resep <i>Snack Bar</i>	13
Tabel 6. Kandungan Zat Gizi Tepung Pisang 100 gr	14
Tabel 7. Kandungan Gizi Kacang Merah Kering 100 gram	15
Tabel 8. Defisi Operasional	21
Tebel 9. Konsentrasi Bahan	24
Tabel 10. Uji Organoleptik Metode Hedonik	26
Tabel 11. Interval Persentase dan Daya Terima Panelis	28
Tabel 12. Persentase Penilaian Panelis Terhadap Warna Pada Produk	28
Tabel 13. Persentase Penilaian Panelis Terhadap Aroma Pada Produk	29
Tabel 14. Persentase Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Pada Produk	30
Tabel 15. Persentase Penilaian Panelis Terhadap Rasa Pada Produk	32
Tabel 16. Persentase Penilaian Panelis Terhadap Penilaian keseluruhan	33
Tabel 17. Kandungan Zat Gizi <i>Snack Bar</i> per Porsi (30 gr)	34
Tabel 18. Kontribusi Kandungan Zat Gizi <i>Snack Bar</i> terhadap AKG	34
Tabel 19. Standar <i>Food Cost Snack Bar</i>	35
Tabel 20. Perbandingan harga jual <i>snack bar</i>	36

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. <i>Snack Bar</i>	10
Gambar 2. Kerangka Teori	18
Gambar 3. Kerangka Konsep	19
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan <i>Snack Bar</i>	22
Gambar 5. <i>Snack bar</i> berbahan dasar tepung pisang dan kacang merah	27
Gambar 6. Nilai Skala Likert Panelis Terhadap Warna Produk	28
Gambar 7. Nilai Skala Likert Panelis Terhadap Aroma Produk	28
Gambar 8. Nilai Skala Likert Panelis Terhadap Tekstur Produk	29
Gambar 9. Nilai Skala Likert Panelis Terhadap Rasa Produk	30
Gambar 10. Nilai Skala Likert Panelis Terhadap Penilaian Keseluruhan	30

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Persetujuan	58
Lampiran 2. Lembar Kuesioner	59
Lampiran 3. Daftar Hadir	60
Lampiran 4. Hasil Organoleptik	61
Lampiran 5. Perhitungan Skala Likert	63
Lampiran 6. Perhitungan Kandungan Gizi	65
Lampiran 7. Perhitungan Rendemen Produk	66
Lampiran 8. Label Kemasan	66
Lampiran 9. Leaflet Produk	67