

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR BIODATA	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1	PENDAHULUAN
	A. Latar Belakang 1
	B. Rumusan Masalah 5
	C. Tujuan 5
	D. Manfaat 5
	E. Ruang Lingkup 6
BAB II	TINJAUAN PUSTAKA
	A. Diabetes Melitus 7
	B. Dimsum 9
	C. Bahan Penggunaan Dimsum 10
	D. Proses Pengolahan Dimsum 11
	E. Daging Ayam 11
	F. Tepung Kacang Kedelai 11
	G. Jamur Kuping 13
	H. Serat 15
	I. Uji Organoleptik 17
	J. Pengujian Pemilihan/Penerimaan 18
	K. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 18
	L. <i>Food Cost</i> 19
	M. Kerangka Teori 20
	N. Kerangka Konsep 21
	O. Definisi Operasional 22
BAB III	METODE PENELITIAN
	A. Rancangan Penelitian 24
	B. Subyek Penelitian 24
	C. Lokasi dan Waktu 24
	D. Alat dan Bahan 25
	E. Prosedur Kerja 25

	F. Pengamatan	27
	G. Pengolahan Data dan Analisa Data	29
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil Penelitian	31
	B. Pembahasan	42
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
	A. Kesimpulan	60
	B. Saran	61
	DAFTAR PUSTAKA	62
	LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 1.	Kandungan Gizi Tepung Kacang Kedelai dan Jamur Kuping dalam 100 g	14
Tabel 2.	Definisi Operasional Penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Jamur Kuping terhadap dimsum	22
Tabel 3.	Formulasi Dimsum Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Jamur Kuping	25
Tabel 4.	Uji Organoleptik	27
Tabel 5.	Interval Presentase dan Daya Terima Panelis	30
Tabel 6.	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Warna Produk	32
Tabel 7.	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Aroma Produk	33
Tabel 8.	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Rasa Produk	35
Tabel 9.	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Tekstur Produk	36
Tabel 10.	Persentase Jawaban Panelis Terhadap Penilaian Keseluruhan Produk	37
Tabel 11.	Hasil Perhitungan Menggunakan TKPI dan Uji Laboratorium Kandungan Zat Gizi Dimsum Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Jamur Kuping Per 100 gr	39
Tabel 12.	Informasi Nilai Gizi Dimsum Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Jamur Kuping per 30 gr untuk dewasa dan lansia	39
Tabel 13	Standar Food Cost Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai Dan Jamur Kuping	40

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Dimsum	9
Gambar 2. Ayam Filet	12
Gambar 2. Tepung Kedelai	13
Gambar 3. Jamur Kuping	14
Gambar 4. Karangka Teori	20
Gambar 5. Karangka Konsep	21
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan	26
Gambar 7. 5 formulasi dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping.	31
Gambar 8. Diagram Penilaian Uji Organoleptik dimsum dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping terhadap warna.	33
Gambar 9. Diagram Penilaian Uji Organoleptik dimsum dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping terhadap aroma.	34
Gambar 10. Diagram Penilaian Uji Organoleptik dimsum dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping terhadap rasa.	35
Gambar 11. Diagram Penilaian Uji Organoleptik dimsum dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping terhadap tekstur.	37
Gambar 12. Diagram Penilaian Uji Organoleptik dimsum dengan penambahan tepung kacang kedelai dan jamur kuping terhadap penilaian keseluruhan.	38

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
<i>Lampiran 1</i>	Data Hasil Analisis Uji Laboratorium Kandungan Gizi	69
<i>Lampiran 2</i>	Data Hasil Uji Organoleptik	70
<i>Lampiran 3</i>	Perhitungan Skala Likert	73
<i>Lampiran 4</i>	Perhitungan Nilai Gizi TKPI	74
<i>Lampiran 5</i>	Absen Kehadiran Panelis	75
<i>Lampiran 6</i>	Tabel Usia dan Riwayat DM Panelis	76
<i>Lampiran 7</i>	Persyaratan Ketersediaan Menjadi Responden	77
<i>Lampiran 8</i>	Kuisisioner	78
<i>Lampiran 9</i>	Dokumentasi Uji Organoleptik	79
<i>Lampiran 10</i>	Proses Pembuatan Ekado	80