

DAFTAR ISI

LEMBAR SAMPUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
BIODATA PENULIS	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Ruang Lingkup Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Diabetes Melitus	6
B. Dimsum	13
C. Komposisi Dimsum	13
D. Resep dan Cara Pembuatan Dimsum	15
E. Sifat Organoleptik	16
F. Uji Organoleptik	16
G. Uji Hedonik	17
H. Kerangka Teori	20
I. Kerangka Konsep	21
J. Definisi Operasional	22
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Rancangan Penelitian	24
B. Subyek Penelitian	24
C. Lokasi dan Waktu	24
D. Alat dan Bahan Penelitian	24
E. Prosedur Kerja	25
F. Pembuatan Dimsum	26
G. Pengamatan	27
H. Pengolahan Data dan Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil dan Pembahasan	31

B. Pembahasan	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Klasifikasi Diabetes Melitus Berdasarkan Etiologi	8
Tabel 2.	Kandungan Gizi ikan gabus, daging ayam filet, telur ayam, dan wortel, dalam 100 gram	14
Tabel 3.	Definisi Operasional	22
Tabel 4.	Formula Produk	25
Tabel 5.	Uji Organoleptik	27
Tabel 6.	Interval Presentase dan Daya Terima Panelis	30
Tabel 5.	Presentase Warna Produk	32
Tabel 6.	Presentase Aroma Produk	33
Tabel 7.	Presentase Rasa Produk	34
Tabel 8.	Presentase Tekstur Produk	35
Tabel 9.	Presentase Keseluruhan Produk	36
Tabel 10.	Kandungan Zat Gizi TKPI	38
Tabel 11.	Presentase AKG	38
Tabel 12.	Biaya <i>Food Cost</i> Produk	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Foto Produk Dimsum	13
Gambar 2. Kerangka Teori	20
Gambar 3. Kerangka Konsep	21
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Dimsum	26
Gambar 5. Skala Likert Warna	33
Gambar 6. Skala Likert Aroma	34
Gambar 7. Skala Likert Rasa	35
Gambar 8. Skala Likert Tekstur	36
Gambar 9. Skala Likert Overall	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Organoleptik	59
Lampiran 2. Pelaksanaan Uji Organoleptik	61
Lampiran 3. Daftar Hadir Panelis	62
Lampiran 4. Lembar Persetujuan Panelis	63
Lampiran 5. Lembar Kuesioner Panelis	64
Lampiran 6. Proses Pembuatan Dimsum	65
Lampiran 7. Kandungan Nilai Gizi Dimsum	66