

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI.....	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR SINGKATAN.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.4.1 Tujuan Umum	4
1.4.2 Tujuan Khusus	4
1.5 Manfaat	4
1.5.1 Bagi Penulis	4
1.5.2 Bagi Institusi	4
1.5.3 Bagi Pemerintah dan Masyarakat	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Penelitian Terdahulu	6

2.2 Diabetes Mellitus.....	10
2.2.1 Pengertian <i>Diabetes Mellitus</i>	10
2.2.2 Klasifikasi <i>Diabetes Mellitus</i>	10
2.2.3 Tanda dan Gejala.....	12
2.2.4 Faktor Penyebab <i>Diabetes Mellitus</i>	13
2.2.5 Dampak <i>Diabetes Mellitus</i>	15
2.2.6 Penatalaksanaan <i>Diabetes Mellitus</i>	15
2.3 Serat.....	17
2.3.1 Definisi serat	17
2.3.2 Jenis Serat Pangan	18
2.3.3 Sumber Serat Pangan.....	18
2.3.4. Manfaat Serat	19
2.3.5 Hubungan Serat dan <i>Diabetes Mellitus</i>	19
2.4 Kacang Merah (<i>Phaseolus Vulgaris</i>).....	20
2.4.1 Kandungan Kacang Merah	21
2.4.2 Manfaat Kacang Merah	22
2.5 Kacang Kedelai (<i>Glycine Max (L) Merrill</i>)	22
2.5.1 Kandungan Kacang Kedelai	23
2.5.2 Manfaat Kacang kedelai	24
2.6 Cookies	24
2.6.1 Standar Mutu <i>Cookies</i>	25
2.7 Uji Organoleptik	25
2.7.1 Definisi Uji Organoleptik	25
2.7.2 Panelis	27
2.7.3 Jenis Uji Organoleptik.....	30
2.7.4 Definisi Uji Hedonik	30
2.8 Kerangka Konsep	32

2.8.1 Penjelasan Kerangka Konsep	33
2.8.2 Hipotesis	34
BAB 3 METODE PENELITIAN	35
3.1 Jenis Penelitian.....	35
3.2 Desain Penelitian.....	35
3.3 Lokasi dan Waktu.....	36
3.3.1 Lokasi.....	36
3.3.2 Waktu.....	36
3.4 Variabel dan Definisi Operasional.....	36
3.4.1 Variabel.....	36
3.4.2 Definisi Operasional.....	38
3.5 Rancangan Sampel	39
3.5.1 Besar Sampel.....	39
3.6 Alur Penelitian	41
3.7 Pengumpulan Data	42
3.7.1 Teknik Pengumpulan Data	42
3.7.2 Instrumen Pembuatan <i>Cookies</i> Camede	42
3.7.3 Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i> Camede	43
3.7.4 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik	44
3.7.5 Instrumen Uji Kadar Serat.....	45
3.7.6 Analisis Data	46
BAB 4 HASIL PENELITIAN	47
4.1 Hasil penelitian.....	47
4.1.1 Karakteristik Formulasi <i>Cookies</i> Kacang Merah dan Kacang Kedelai	47
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima	48
BAB 5 PEMBAHASAN.....	51
5.1 Pembahasan.....	51

5.1.1 Karakteristik Daya terima <i>Cookies</i> Camede	51
5.1.2 Kadar Serat <i>Cookies</i> Camede	56
BAB 6 PENUTUP	58
6.1 Kesimpulan.....	58
6.2 Saran.....	58
6.2.1 Saran untuk Peneliti Selanjutnya	58
6.2.2 Saran untuk Institusi	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	65