

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL DALAM</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERSYARATAN GELAR</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING</b> .....	iv
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI</b> .....	v
<b>SURAT PENYATAAN ORISINALITAS</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xvi
<b>DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL</b> .....	xvii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xviii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Batasan Masalah .....	4
1.4. Tujuan .....	5
1.4.1 Tujuan Umum .....	5
1.4.2 Tujuan Khusus.....	5
1.5. Manfaat .....	5
1.5.1 Manfaat Bagi Peneliti.....	5
1.5.2 Bagi Institusi .....	5
1.5.3 Bagi Masyarakat.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	7

2.1	Hasil Penelitian Terdahulu .....	7
2.2	Kopi House Blend.....	9
2.2.1	Definisi Kopi.....	9
2.2.2	Jenis-jenis Kopi di Indonesia .....	11
2.2.3	Kandungan Gizi pada Kopi.....	12
2.2.4	Jenis Olahan Pada Kopi .....	13
2.2.5	Ukuran Konsumsi Kopi .....	16
2.2.6	Dampak Konsumsi Kopi.....	16
2.3	Intake Gula.....	17
2.3.1	Pengertian Intake Gula.....	17
2.3.2	Kebutuhan Gula pada Usia Mahasiswa.....	18
2.4	Karakteristik Mahasiswa.....	19
2.4.1	Pengertian Mahasiswa.....	19
2.4.2	Kebutuhan Gizi Usia Mahasiswa.....	20
2.5	Obesitas.....	21
2.6	Diabetes Militus .....	22
2.7	Kerangka Konseptual.....	24
2.7.1	Kerangka Konsep.....	24
2.7.2	Hipotesis.....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>26</b>
3.1	Desain Penelitian .....	26
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	26
3.2.1	Lokasi Penelitian.....	26
3.2.2	Waktu Penelitian .....	26
3.3	Variabel dan Definisi Operasional .....	26
3.3.1	Variabel Penelitian .....	26

3.3.2	Definisi Operasional Variabel .....	27
3.4	Rancangan Sampel.....	28
3.4.1	Populasi.....	28
3.4.2	Sampel.....	28
3.4.3	Kriteria Sampel .....	28
3.4.4	Besaran Sampel.....	28
3.4.5	Teknik Pengambilan Sampel.....	29
3.5	Alur Penelitian .....	29
3.6	Pengumpulan Data.....	30
3.6.1	Jenis Data .....	30
3.6.2	Instrumen Penelitian.....	30
3.6.3	Kisi-kisi Kuesioner .....	31
3.7	Pengolahan data dan Analisis Data.....	32
3.7.1	Pengolahan Data.....	32
3.7.2	Analisis Data .....	33
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>34</b>
4.1	Gambaran Umum Obyek.....	34
4.2	Hasil Penelitian .....	35
4.2.1	Karakteristik Responden .....	35
4.2.2	Distribusi Frekuensi Konsumsi Kopi <i>House Blend</i> Pada Mahasiswa Di Surabaya.....	36
4.2.3	Distribusi Intake Gula Konsumsi Kopi <i>House Blend</i> Pada Mahasiswa di Surabaya.....	37
4.2.4	Pengaruh Konsumsi Kopi House Blend Terhadap Kelebihan Intake Gula 37	
4.2.5	Pengaruh Asupan Zat Gizi Terhadap Status Gizi.....	38

<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>39</b>
5.1 Karakteristik Usia Responden .....	39
5.2 Frekuensi Konsumsi Kopi House Blend Pada Mahasiswa di Surabaya....	40
5.3 Intake Gula Konsumsi Kopi House Blend Pada Mahasiswa di Surabaya	41
5.4 Pengaruh Konsumsi Kopi House Blend Terhadap Kelebihan Intake Gula .....	41
5.5 Pengaruh Asupan Zat Gizi Terhadap Status Gizi.....	42
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>44</b>
6.1 Simpulan .....	44
6.2 Saran .....	44
6.2.1 Bagi Mahasiswa .....	44
6.2.2 Bagi Institusi Pendidikan .....	45
6.2.3 Bagi Peneliti .....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>49</b>