

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iiix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiviv
DAFTAR LAMPIRAN	xvV
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan Umum.....	5
2. Tujuan Khusus	5
D. Manfaat.....	6
1. Manfaat Teoritis.....	6
2. Manfaat Praktis	6
E. Kerangka Konsep	7
F. Hipotesis.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	2
A. Diabetes Mellitus	2
1. Pengertian Diabetes Mellitus	2
2. Prevalensi Diabetes Mellitus.....	10
B. Penatalaksanaan Diabetes Melitus	10
1. Edukasi	11
2. Terapi Nutrisi Medis.....	11
3. Jasmani.....	12
4. Terapi Farmakologi.....	12
C. Formulasi Susu Sereal.....	13
1. Susu Sereal.....	13
2. Pisang Kepok	14
3. Kacang Merah	17
4. Labu Kuning	18
B. Pengaruh Pengolahan Terhadap Mutu Susu Sereal.....	20
1. Pengaruh Pengolahan Terhadap Mutu Gizi Susu Sereal.....	20
2. Pengaruh Pengolahan Terhadap Mutu Fungsional Susu Sereal....	22
3. Pengaruh Pengolahan Terhadap Sifat Organoleptik Susu Sereal..	23

BAB III	METODE PENELITIAN.....	28
A.	Jenis Penelitian.....	28
B.	Waktu dan Tempat Penelitian	29
C.	Alat dan Bahan	29
1.	Alat.....	29
2.	Bahan.....	29
D.	Variabel Penelitian	32
1.	Variabel Bebas (Independent Variable)	32
2.	Variabel Terikat (<i>Dependent Variable</i>).....	32
E.	Definisi Operasional Variabel.....	32
F.	Prosedur Penelitian.....	33
1.	Penelitian Pendahuluan.....	33
2.	Penelitian Utama	35
G.	Metode Analisis	36
1.	Analisis Zat Gizi.....	36
2.	Analisis Mutu Organoleptik	37
3.	Analisis Taraf Perlakuan.....	38
H.	Pengolahan dan Analisis Data	39
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
A.	Deskripsi Produk.....	40
B.	Nilai Energi	42
C.	Kadar Protein.....	43
D.	Kadar Lemak	44
E.	Kadar Karbohidrat.....	45
F.	Kadar Serat	46
G.	Mutu Organoleptik	46
1.	Warna.....	46
2.	Aroma.....	47
3.	Rasa.....	48
4.	<i>Mouthfeel</i>	49
H.	Taraf Perlakuan Terbaik	51
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
A.	Kesimpulan.....	54
B.	Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....		55
LAMPIRAN – LAMPIRAN		61