

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN | v |
| ABSTRAK..... | vi |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B. Perumusan Masalah | 4 |
| C. Tujuan..... | 4 |
| D. Manfaat..... | 4 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| A. Diabetes Melitus | 5 |
| B. Indeks Glikemik | 11 |
| C. Brownies | 12 |
| D. Pengembangan Produk..... | 13 |
| E. Peran Sorgum terhadap Diabetes Melitus | 16 |
| F. Mutu Organoleptik | 16 |
| G. Daya Terima | 17 |
| H. Kerangka Konsep | 19 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 21 |
| A. Jenis dan Desain Penelitian..... | 21 |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian | 21 |
| C. Bahan dan Alat | 21 |
| D. Populasi dan Sampel..... | 26 |
| E. Variabel Penelitian | 26 |
| F. Definisi Operasional..... | 26 |
| G. Teknik Pengumpulan Data | 27 |
| H. Pengolahan dan Analisis Data..... | 27 |

| | |
|---|-----------|
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 28 |
| A. Karakteristik Bahan dan Nilai Gizi..... | 28 |
| B. Sifat Fisik | 33 |
| C. Daya Terima Formula Brownies | 34 |
| D. Indeks Glikemik Pangan Campur | 39 |
| E. Kesimpulan..... | 41 |
| F. Saran..... | 41 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 43 |
| LAMPIRAN..... | 47 |