

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
IDENTITAS PANITIA PENGUJI.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan.....	3
1.3.1. Tujuan Umum.....	3
1.3.2. Tujuan Khusus.....	3
1.4. Manfaat.....	3
1.4.1. Manfaat Teoritis.....	3
1.4.2. Manfaat Praktis.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Diabetes Mellitus.....	5
2.1.1. Definisi.....	5
2.1.2. Patofisiologi.....	6
2.1.3. Etiologi.....	7
2.1.4. Manifestasi Klinis.....	8
2.1.6. Penatalaksanaan.....	10
2.1.7. Syarat Diet Diabetes Mellitus.....	12
2.2. Makanan Selingan.....	13
2.2.1. Definisi.....	13
2.3. Indeks Glikemik terhadap Diabetes Mellitus.....	14
2.3.1. Definisi.....	14
2.3.2. Klasifikasi.....	15
2.3.3. Faktor yang mempengaruhi Indeks Glikemik.....	15
2.3.4. Perbandingan Nilai Gizi secara Empiris.....	17
2.4. Beban Glikemik.....	17
2.4.1. Definisi.....	17
2.4.2. Klasifikasi.....	18
2.4.3. Hubungan Beban Glikemik dengan Kadar Glukosa Darah.....	18
2.5. Sorgum.....	19
2.5.1. Definisi Sorgum.....	19
2.5.2. Tepung Sorgum.....	20
2.5.3. Peran Sorgum terhadap Diabetes Mellitus.....	21
2.6. Kacang Merah.....	22
2.6.1. Definisi Kacang Merah.....	22
2.6.2. Tepung Kacang Merah.....	23

2.6.3. Peran Kacang Merah terhadap Diabetes Mellitus .....	24
2.7. Muffin .....	24
2.7.1. Definisi .....	24
2.7.2. Syarat Mutu .....	25
2.7.3. Nilai Gizi .....	26
2.8. Panelis .....	26
2.9. Uji Organoleptik .....	28
2.9.1. Warna .....	28
2.9.2. Aroma .....	29
2.9.3. Rasa .....	29
2.9.4. Tekstur .....	30
2.10. Daya Terima .....	30
2.10.1. Definisi .....	30
2.10.2. Cara Mengukur Daya Terima .....	30
2.11. Kerangka Konsep .....	32
<b>BAB III .....</b>	<b>33</b>
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>33</b>
3.1. Jenis Penelitian .....	33
3.2. Waktu dan Tempat Penelitian .....	34
3.3. Bahan dan Alat .....	34
3.4. Populasi dan Sampel .....	38
3.4.1. Populasi .....	38
3.4.2. Sampel .....	38
3.5. Variabel Penelitian .....	38
3.6. Definisi Operasional .....	39
3.7. Instrumen Penelitian .....	39
3.8. Metode Pengumpulan Data .....	39
3.9. Pengolahan dan Analisis Data .....	40
3.10. Prosedur Pembuatan Muffin dengan Substitusi Tepung Sorgum dan Tepung Kacang Merah .....	41
3.11. Prosedur Pemberian Muffin pada Responden .....	42
<b>BAB IV .....</b>	<b>43</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>43</b>
4.1. Nilai Gizi .....	43
4.2. Daya Terima Formula Muffin .....	45
4.3. Mutu Organoleptik .....	48
4.3.1. Warna .....	48
4.3.2. Aroma .....	50
4.3.3. Rasa .....	52
4.3.4. Tekstur .....	54
4.3. Beban Glikemik .....	56
<b>BAB V .....</b>	<b>57</b>
<b>PENUTUP .....</b>	<b>57</b>
5.1. Kesimpulan .....	57
5.2. Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>63</b>