

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian	9
1. Tujuan Umum	9
2. Tujuan Khusus	9
D. Manfaat Penelitian	10
1. Bagi Peneliti	10
2. Bagi Pengambil Kebijakan	10
E. Keaslian Penelitian	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	15
A. Telaah Pustaka	15
1. Diabetes Melitus	15

2. Remaja	23
3. Pangan Pokok	25
4. Serat Bahan Pangan.....	27
5. Indeks Glikemik Bahan Pangan	29
6. Beras Putih (<i>Oryza sativa L.</i>)	32
7. Beras Merah (<i>Oryza nivara</i>).....	33
8. Beras Hitam (<i>Oryza sativa L. indica</i>).....	35
9. Daya Terima Makanan.....	36
10. Uji Organoleptik	41
B. Kerangka Teori.....	45
C. Kerangka Konsep	46
D. Hipotesis.....	46
BAB III METODE PENELITIAN.....	48
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	48
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	50
C. Subjek Penelitian	50
1. Populasi dan Sampel.....	50
2. Besar Sampel	52
3. Teknik Pengambilan Sampel	53
D. Identifikasi Variabel Penelitian	54
1. Variabel Bebas	54
2. Variabel Terikat.....	54
E. Definisi Operasional Variabel.....	54
F. Instrumen Penelitian	58
G. Upaya Validasi Data	59

H. Pengumpulan Data	60
I. Metode Analisis Data	60
J. Alur Penelitian	61
1. Tahap Persiapan	61
2. Tahap Pelaksanaan	64
3. Tahap Pengolahan dan Analisis Data	68
K. Etika Penelitian	70
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	72
A. Hasil Kuantitatif	72
1. Deskripsi Produk	72
2. Daya Terima Kombinasi Beras	80
B. Hasil Kualitatif	91
1. Gambaran Umum Informan Penelitian	91
2. Karakteristik Informan Penelitian	91
3. Gambaran Konsumsi Pangan Pokok Informan	93
4. Pengetahuan dan Konsumsi Informan Terhadap Beras Merah	94
5. Pengetahuan dan Konsumsi Informan Terhadap Beras Hitam	99
6. Kesukaan dan Ketidaksukaan Informan Terhadap Kombinasi F1	102
7. Kesukaan dan Ketidaksukaan Informan Terhadap F2	109
8. Kesukaan dan Ketidaksukaan Informan Terhadap Kombinasi F3	113
9. Kesukaan dan Ketidaksukaan Informan Terhadap Kombinasi F4	118
10. Kesukaan dan Ketidaksukaan Informan Terhadap Kombinasi F5	124
11. Kesukaan dan Ketidaksukaan Informan Terhadap kombinasi F6	131
12. Kesukaan dan Ketidaksukaan Informan Terhadap kombinasi F7	137
13. Pengaruh Kebiasaan Makan terhadap Pemilihan Makanan Pokok ..	144

14. Pengaruh Pengetahuan terhadap Pemilihan Makanan Pokok	146
15. Pengaruh Kesehatan terhadap Pemilihan Makanan Pokok	151
16. Faktor lain yang Memengaruhi Pemilihan Makanan Pokok	155
C. Pembahasan	166
1. Waktu Pemasakan Nasi Kombinasi	166
2. Sifat Sensoris Nasi Kombinasi	168
3. Daya Terima Nasi Kombinasi.....	188
4. Pengaruh Kebiasaan Makan Terhadap Pemilihan Makanan Pokok .	199
5. Pengaruh Pengetahuan Terhadap Pemilihan Makanan Pokok	200
6. Pengaruh Kesehatan terhadap Pemilihan Makanan Pokok	202
7. Faktor Lain yang Memengaruhi Pemilihan Makanan Pokok.....	203
8. Keterbatasan Penelitian.....	207
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	209
A. Kesimpulan.....	209
B. Saran.....	210
DAFTAR PUSTAKA.....	212
LAMPIRAN	228

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Perbandingan Keaslian Penelitian.....	11
Tabel 2. 1. Pola Konsumsi Pangan Pokok di Indonesia	27
Tabel 2. 2. Kandungan Indeks Glikemik dan Serat Berbagai Pangan Pokok	31
Tabel 2. 3. Komposisi Gizi Beras Giling per 100 g	33
Tabel 2. 4. Komposisi Gizi Beras Merah per 100 g	34
Tabel 2. 5. Komposisi Gizi Beras Hitam.....	36
Tabel 3. 1. Kombinasi pangan pokok	49
Tabel 3. 2. Definisi Operasional Variabel	54
Tabel 4. 1. Perbandingan karakteristik sensorisi kombinasi F1 selama 24 jam ..	72
Tabel 4. 2. Perbandingan karakteristik sensoris kombinasi F2 selama 24 jam....	74
Tabel 4. 3. Perbandingan karakteristik sensoris kombinasi F3 selama 24 jam....	75
Tabel 4. 4. Perbandingan karakteristik sensoris kombinasi F4 selama 24 jam....	76
Tabel 4. 5. Perbandingan karakteristik sensoris kombinasi F5 selama 24 jam....	77
Tabel 4. 6. Perbandingan karakteristik sensoris kombinasi F6 selama 24 jam....	78
Tabel 4. 7. Perbandingan karakteristik sensoris kombinasi F7 selama 24 jam....	79
Tabel 4. 8. Karakteristik Informan	91
Tabel 4. 9. Waktu Pemasakan 7 Jenis Kombinasi Nasi	166

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Kerangka Teori Penelitian	45
Gambar 2. 2. Kerangka Konsep Penelitian	46
Gambar 3. 1. Langkah Validasi Pertanyaan Kuesioner	64
Gambar 3. 2. Langkah Pembuatan Kombinasi Pangan Pokok.....	64
Gambar 3. 3. Langkah Pengujian Organoleptik Melalui Uji Hedonik	66
Gambar 3. 4. Langkah Pelaksanaan FGD	67
Gambar 3. 5. Langkah Pelaksanaan Triangulasi Data : Wawancara.....	67
Gambar 4. 1. Perubahan Sensoris Beras Komposisi F1 selama 24 jam	72
Gambar 4. 2. Perubahan Sensoris Beras Komposisi F2 selama 24 jam	73
Gambar 4. 3. Perubahan Sensoris Beras Komposisi F3 selama 24 jam	75
Gambar 4. 4. Perubahan Sensoris Beras Komposisi F4 selama 24 jam	76
Gambar 4. 5. Perubahan Sensoris Beras Komposisi F5 selama 24 jam	77
Gambar 4. 6. Perubahan Sensoris Beras Komposisi F6 selama 24 jam	78
Gambar 4. 7. Perubahan Sensoris Beras Komposisi F7 selama 24 jam	79
Gambar 4. 8. Distribusi Penelis Menurut Jenis Kelamin.....	81
Gambar 4. 9. Distirbusi Panelis Menurut Usia.....	81
Gambar 4. 10. Distribusi Panelis Menurut Asal Kluster	82
Gambar 4. 11. Rata-rata Tingkat Kesukaan Warna Kombinasi Beras.....	83
Gambar 4. 12. Gambaran Kesukaan Warna Panelis	83
Gambar 4. 13. Rata-rata Tingkat Kesukaan Aroma Kombinasi Beras.....	84
Gambar 4. 14. Gambaran Kesukaan Aroma Panelis	84
Gambar 4. 15. Rata-rata Tingkat Kesukaan Rasa Kombinasi Beras	85
Gambar 4. 16. Gambaran Kesukaan Rasa Panelis.....	86

Gambar 4. 17. Rata-rata Tingkat Kesukaan Tekstur Kombinasi Beras	87
Gambar 4. 18. Gambaran Kesukaan Tekstur Panelis	87
Gambar 4. 19. Rata-rata Tingkat Kesukaan Penampilan Kombinasi Beras.....	88
Gambar 4. 20. Gambaran Kesukaan Penampila Panelis	88
Gambar 4. 21. Rata-rata Tingkat Kesukaan Keseluruhan Aspek Kombinasi Beras	89
Gambar 4. 22. Gambaran Kesukaan Keseluruhan Aspek Panelis	90

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Penjelasan Kepada Calon Responden	228
Lampiran 2. Surat Persetujuan Keikutsertaan Dalam Penelitian (<i>Informed Consent</i>)	231
Lampiran 3. Data Diri Responden Penelitian	232
Lampiran 4. Lembar Penilaian Uji Hedonik Modifikasi Bahan Pangan Pokok ..	234
Lampiran 5. Guideline FGD Uji Daya Terima Pangan Pokok Pengganti Beras Putih Dengan Kombinasi Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam	236
Lampiran 6. Pertanyaan Penelitian	240
Lampiran 7. Data Hasil Uji Organoleptik	242
Lampiran 8. Hasil Analisis Statistik	256
Lampiran 9. Transkrip Focus Group Discussion (FGD)	275
Lampiran 10. Persetujuan Komite Etik	309
Lampiran 11. Perbandingan Beras Kombinasi Penelitian dengan Beras Kombinasi Pasaran	310
Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian	312