

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
	Halaman
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Praktis	5
1.4.2 Manfaat Ilmiah	5
1.4.3 Manfaat Bagi Peneliti	5
1.5 Keaslian Penelitian	6
BAB II	8
2.1 Telaah Pustaka	8
2.1.1 Pengaturan Diet pada Obesitas dan Diabetes	8
2.1.2 Pangan Fungsional	9
2.1.3 Serat Pangan	11
2.1.4 Kukis	14
2.1.5 Umbi Gembili	16
2.1.6 <i>Psyllium Husk</i>	18
2.1.7 Uji Hedonik	19
2.1.8 Daya Terima	21
2.2 Kerangka Teori	23
2.3 Kerangka Konsep	24

2.4 Hipotesis.....	24
BAB III	25
3.1 Jenis dan Rancangan Penelitian	25
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	25
3.3 Subjek Penelitian	26
3.3.1 Subjek	26
3.3.2 Metode Penentuan Subjek.....	27
3.4 Sampel Penelitian	27
3.4.1 Sampel	27
3.4.2 Besar Sampel.....	27
3.5 Variabel Penelitian	27
3.6 Definisi Operasional	28
3.7 Instrumen Penelitian	28
3.8 Jenis dan Pengumpulan Data	29
3.9 Metode Pengolahan Data	29
3.10 Metode Analisis Data	30
3.11 Etika Penelitian	31
3.12 Alur Penelitian	31
3.13 Spesifikasi Bahan.....	32
3.14 Spesifikasi Pembuatan Kukis.....	33
3.15 Prosedur Pembuatan Kukis	33
3.16 Prosedur Uji Hedonik	36
3.17 Prosedur Uji Daya Terima.....	37
BAB IV	38
4.1 Hasil	38
4.1.1 Karakteristik Panelis.....	38
4.1.2 Karakteristik Produk.....	38
4.1.3 Hasil Uji Hedonik.....	40
4.1.4 Nilai Semua Komponen Uji Hedonik.....	44
4.1.5 Peringkat Komponen Organoleptik	45
4.1.6 Penentuan Takaran Saji.....	45
4.1.7 Hasil Uji Daya Terima	46
4.2 Pembahasan	47
4.2.1 Uji Hedonik.....	47
4.2.2 Uji Daya Terima	58
BAB V	61
5.1 Kesimpulan	61

5.2 Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN.....	72

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Keaslian Penelitian.....	6
Tabel 2.1. Nilai Gizi Tepung Umbi Gembili	16
Tabel 2.2. Kandungan Gizi Psyllium Husk.....	18
Tabel 3.1. Kelompok Perlakuan Kukis	25
Tabel 3.2. Definisi Operasional	28
Tabel 3.3. Spesifikasi Bahan Baku Pembuatan Kukis.....	32
Tabel 3.4. Spesifikasi Takaran Bahan Pembuatan Kukis.....	33
Tabel 4.1. Hasil Uji Statistik*	42
Tabel 4.2. Nilai Semua Komponen Uji Hedonik.....	44
Tabel 4.3. Skor Komponen Organoleptik.....	45

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1.Umbi Gembili.....	16
Gambar 2.2. Psyllium Husk.....	18
Gambar 2. 3. Kerangka Teori.....	23
Gambar 2. 4. Kerangka Konsep	24
Gambar 3.1. Prosedur Pembuatan Kukis	35
Gambar 3.2. Prosedur Uji Hedonik	36
Gambar 3.3. Prosedur Uji Daya Terima.....	37
Gambar 4.1. Skor Uji Hedonik	41
Gambar 4. 2. Hasil Uji Daya Terima	47

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Persetujuan Penelitian Komisi Etik FK-KMK UGM.....	72
Lampiran 2. Skor Hasil Cek Turnitin	73
Lampiran 3. Google Form Pendaftaran Panelis.....	74
Lampiran 4. Lembar Penjelasan Kepada Calon Panelis	75
Lampiran 5. Formulir Persetujuan Keikutsertaan Dalam Penelitian	78
Lampiran 6. Formulir Uji Hedonik	79
Lampiran 7. Formulir Uji Daya Terima	80
Lampiran 8. Formulir Data Hasil Uji Daya Terima Food Weighing	81
Lampiran 9. Data Panelis.....	82
Lampiran 10. Data Hasil Uji Hedonik	83
Lampiran 11. Hasil Uji Daya Terima	87
Lampiran 12. Hasil Uji Statistika	89
Lampiran 13. Prosedur Pembuatan Kukis	92
Lampiran 14. Sampel Kukis	93
Lampiran 15. Prosedur Uji Hedonik dan Daya Terima	94
Lampiran 16. Sampel Sisa Food Weighing Uji Daya Terima.....	95