

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Manfaat teoritis.....	4
2. Manfaat praktis.....	4
E. Keaslian Penelitian	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Diabetes	8
2. Glukomanan porang.....	11
3. Beta-glukan Fermentasi Bekatul Beras.....	12
4. Cantigi	15
5. Ekstrak Buah Cantigi	16
6. Jelly	17
7. Uji organoleptik.....	19
B. Kerangka Teori.....	25
C. Kerangka Konsep.....	26
D. Hipotesis	26
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	27

A. Jenis dan Rancangan Penelitian	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
C. Sampel dan Subjek Penelitian	28
1. Sampel penelitian	28
2. Subjek penelitian	28
D. Variabel Penelitian.....	29
1. Variabel Bebas	29
2. Variabel Terikat	29
E. Definisi Operasional	30
F. Instrumen Penelitian.....	32
G. Jenis dan Pengumpulan Data.....	32
H. Metode Pengolahan Data	34
I. Metode Analisis Data.....	35
J. Etika Penelitian.....	36
K. Jalannya Penelitian	36
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Hasil	43
1. Warna.....	43
2. Aroma.....	44
3. Rasa.....	46
4. Tekstur	47
5. Keseluruhan	48
B. Pembahasan	50
1. Warna.....	50
2. Aroma.....	52
3. Rasa.....	53
4. Tekstur	54
5. Keseluruhan	56
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	58
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	68