

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan	4
D. Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Tepung Sorgum.....	5
B. Tepung Rumput Laut.....	6
C. Mie Basah	7
D. Diabetes Melitus	9
E. Indeks Glikemik Pangan Campur.....	15
F. Daya Terima.....	16
G. Kerangka Konsep.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
A. Jenis Dan Desain Penelitian	19
B. Waktu Dan Tempat Penelitian	19
C. Instrument Dan Bahan Penelitian	19
D. Populasi Dan Sampel	23
E. Variable Penelitian.....	24

F. Definisi Operasional.....	24
G. Teknik Pengumpulan Data Dan Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Karakteristik Bahan Dan Nilai Gizi	28
B. Daya Terima.....	33
C. Indeks Glikemik Pangan Campur.....	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
A. Kesimpulan.....	41
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	43
LAMPIRAN	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Tanaman Sorgum	5
Gambar 2 Kerangka Konsep	18
Gambar 3 Bagan Alir Proses Pembuatan Mie Basah.....	22
Gambar 4 Bagan Alir Proses Pengeringan Mie Basah.....	23
Gambar 5 Bagan Alir Proses Pemberian Produk Pada Reponden.....	24
Gambar 6 Penampakan Fisik Mie Basah Pada Resep Asli (P0)	31
Gambar 7 Penampakan Fisik Mie Basah Pada Resep Modifikasi (P1)	32
Gambar 8 Hasil Uji Daya Terima Indikator Warna pada.....	33
Gambar 9 Hasil Uji Daya Terima Indikator Warna pada Lansia Sehat	33
Gambar 10 Hasil Uji Daya Terima Indikator Aroma pada.....	34
Gambar 11 Hasil Uji Daya Terima Indikator Aroma pada Lansia Sehat	35
Gambar 12 Hasil Uji Daya Terima Indikator Rasa pada	36
Gambar 13 Hasil Uji Daya Terima Indikator Rasa pada Lansia Sehat	36
Gambar 14 Hasil Uji Daya Terima Indikator Tekstur pada	37
Gambar 15 Hasil Uji Daya Terima Indikator Tekstur pada	37

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Syarat Mutu Mie Basah menurut SNI 2987-2015	8
Tabel 2 Perhitungan Indeks Glikemik Makanan Campuran.....	16
Tabel 3 Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mie Basah	20
Tabel 4 Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mie Basah	20
Tabel 5 Spesifikasi Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Mie Basah.....	21
Tabel 6 Definisi Operasional.....	24
Tabel 7 Karakteristik Bahan Substitusi Tepung Sorgum Pada Resep Asli Dan Pesep Modifikasi	28
Tabel 8 Nilai Gizi P0 dan P1 Substitusi Tepung Sorgum dalam.....	29
Tabel 9 Perbandingan Sifat Fisik Pada P0 Dan P1	31
Tabel 10 Perhitungan Indeks Glikemik Makanan Campuran.....	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Nilai Gizi P0 (Resep Asli) Substitusi Tepung Sorgum dalam Pembuatan Mie Basah.....	48
Lampiran 2 Nilai Gizi P1 (Resep Modifikasi) Substitusi Tepung Sorgum dalam Pembuatan Mie Basah.....	48
Lampiran 3 Hasil Uji daya Terima Mie Basah Pada Lansia Diabetes melitus.....	49
Lampiran 4 Hasil Uji daya Terima Mie Basah Pada Lansia Non Diabetes melitus ..	50
Lampiran 5 Proses Pembuatan Mie Basah	51
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Daya Terima.....	53
Lampiran 7 Formulir Pernyataan Persetujuan Responden.....	54
Lampiran 8 Formulir Uji Organoleptik Responden.....	55
Lampiran 9 Surat Ijin Penelitian	56
Lampiran 10 Surat Ijin Penelitian Puskesmas Rampal Celaket.....	57