**DAFTAR ISI**

[LEMBAR PERSETUJUAN ii](#_bookmark0)

[ABSTRAK iii](#_bookmark1)

[KATA PENGANTAR iv](#_bookmark2)

[DAFTAR ISI v](#_bookmark3)

[DAFTAR TABEL vi](#_bookmark4)

[BAB I PENDAHULUAN 1](#_bookmark5)

1. [Latar Belakang 1](#_bookmark6)
2. [Rumusan Masalah 4](#_bookmark7)
3. [Tujuan Penelitian 5](#_bookmark8)
4. [Manfaat Penelitian 5](#_bookmark9)
5. [Kerangka Teori 6](#_bookmark10)
6. [Hipotesis Penelitian 7](#_bookmark12)

[BAB II TINJAUAN PUSTAKA 8](#_bookmark13)

1. [Diabetes melitus 8](#_bookmark14)
2. Pangan Fungsional [14](#_bookmark16)
3. [Labu Siam 17](#_bookmark17)
4. [Dimsum 19](#_bookmark18)
5. [Bahan](#_bookmark19) Pembuatan Dimsum 20
6. [Mutu](#_bookmark20) Kimia 31
7. [Mutu](#_bookmark21) Organoleptik 33

[BAB III METODE PENELITIAN 36](#_bookmark22)

1. [Jenis dan Desain Penelitian 36](#_bookmark23)
2. [Tempat dan Waktu Penelitian 38](#_bookmark24)
3. [Definisi](#_bookmark25) Operasional Variabel 38
4. Metode Penelitian 40
5. [Prosedur](#_bookmark26) Penelitian 42
6. [Metode](#_bookmark27) Analisis 44

[BAB IV HASIL](#_bookmark13) DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Produk 50

Halaman

1. Mutu Kimia 52
2. Nilai Gizi 54
3. Mutu Energi 58
4. Mutu Organoleptik 59

BAB V SARAN DAN KESIMPULAN

1. Kesimpulan 64
2. Saran 64

[DAFTAR PUSTAKA 65](#_bookmark41)

[DAFTAR LAMPIRAN 68](#_bookmark41)