

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
BIODATA PENULIS	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
KATA PENGANTAR	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Pembatasan Masalah	6
D. Perumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian	7
1. Tujuan Umum	7
2. Tujuan Khusus	7
F. Manfaat Penelitian	8
1. Bagi Masyarakat	8
2. Bagi Industri	8
3. Bagi Peneliti	8
G. Hipotesis Penelitian	8
H. Keterbaruan Penelitian	9

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	14
A. Diabetes Melitus	14
1. Pengertian Diabetes Melitus	14
2. Tipe Diabetes Melitus	14
3. Tanda dan Gejala	15
B. Tumbuhan Kembang Bulan	16
1. Komposisi Kimia	17
2. Khasiat Daun Kembang Bulan	20
C. Sirsak (<i>Annona muricata L.</i>)	20
1. Kandungan Zat Gizi.....	21
2. Manfaat Sirsak	22
D. Stroberi (<i>Fragaria sp</i>)	22
1. Kandungan Zat Gizi & Manfaat Stroberi	23
E. Gula Stevia	25
F. <i>Jelly</i>	26
G. Sari Buah	29
H. Minuman <i>Jelly</i>	30
I. Daya Terima	31
1. Penampilan dan Cita Rasa	31
2. Konsistensi atau Tekstur	32
J. Uji Organoleptik	32
1. Uji Penerimaan VAS	34
2. Panelis	34
K. Analisis Zat Gizi	36
1. Uji Kadar Abu	36
2. Uji Kadar Air	37

3. Uji Kadar Lemak	37
4. Uji Kadar Protein	38
5. Uji Kadar Karbohidrat	38
6. Uji Kadar Serat Kasar	39
 L. Angka Lempeng Total (<i>Total Plate Count</i>)	39
 M. Enzim Alfa Glukosidase	40
1. Inhibitor Alfa Glukosidase	40
2. Golongan dan Sifat Enzim Alfa Glukosidase	42
3. Uji Aktivitas Penghambatan Kerja Enzim Alfa Glukosidase	42
4. Mekanisme Penghambatan Kerja Enzim	43
 N. Kerangka Berfikir	44
 O. Kerangka Konsep	47
 BAB III METODE PENELITIAN	48
A. Tempat dan Waktu Penelitian	48
B. Bahan dan Alat	48
1. Bahan	48
2. Alat	48
C. Instrumen Penelitian	49
1. Variabel	49
2. Definisi Konseptual	49
3. Definisi Operasional	51
4. Formulir Pengujian daya Terima Menggunakan VAS	53
D. Jenis Penelitian	55
1. Penelitian Tahap I	55
2. Penelitian Tahap II.....	58
E. Prosedur Penelitian	59

F. Skema Penelitian	60
G. Penelitian Daya Terima	61
1. Teknik Pengambilan Sampel	61
H. Penelitian Nilai Gizi	61
1. Kadar Abu Total (AOAC, 2005)	61
2. Kadar Air Metode Oven (SNI 01-2891-1992).....	62
3. Kadar Lemak (SNI 01-2891-1992).....	62
4. Kadar Protein Total (AOAC, 2005)	63
5. Kadar Karbohidrat Total	64
6. Kadar Serat Kasar Metode Gravimetri (SNI 01-2891-1992)	64
I. Uji Mikrobiologi Metode Pour Plate (FDA BAM Chapter 3 Tahun 2001) ...	65
J. Uji Penghambatan Aktivitas Enzim Alfa Glukosidase	66
K. Analisis Data	69
BAB IV HASIL PENELITIAN	70
A. Penelitian Tahap I	70
1. Pembuatan Ekstrak	70
2. Pembuatan <i>Jelly</i> -Ekstrak	70
3. Penentuan Formula <i>Jelly</i> Terbaik	71
B. Penelitian Tahap II	71
C. Analisis Data	72
1. Uji Organoleptik	74
a. Uji Hedonik	72
b. Uji Mutu Hedonik	80
2. Analisis Kimia	86
a. Uji Nilai Gizi	86
b. Uji Angka Lempeng Total	88

c. Analisis Aktivitas Enzim Alfa Glukosidase	88
BAB V PEMBAHASAN	89
A. Penelitian Tahap I.....	89
B. Penelitian Tahap II.....	89
1. Pembuatan Minuman <i>Jelly Daun Kembang Bulan</i>	89
2. Uji Organoleptik	90
a. Tekstur	90
b. Rasa	91
c. Aroma	92
d. Warna	94
e. Keseluruhan Produk	95
3. Hasil Analisis Proksimat	96
a. Kadar Air	96
b. Kadar Abu	97
c. Kadar Lemak	98
d. Kadar Protein	99
e. Kadar Karbohidrat.....	100
f. Serat Kasar.....	101
3. Angka Lempeng Total	102
4. Analisis Enzim Alfa Glukosidase	103
C. Keterbatasan Penelitian	106
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	107
A. Kesimpulan	107
B. Saran	108
DAFTAR PUSTAKA	110
LAMPIRAN	