

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ETHICAL APPROVAL	v
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	vi
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vii
RIWAYAT PENULIS	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keterbaruan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengertian Talas	11
B. Jenis Talas	12
C. Tepung Talas.....	15
D. Parata	16
E. Bahan – bahan pembuatan parata.....	17

F. Indeks Glikemik	20
G. Kandungan Gizi	24
H. Daya Terima	26
I. Kerangka Berfikir.....	30
J. Kerangka Teori.....	31
K. Hipotesis Penelitian.....	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
C. Penelitian Pendahuluan	32
D. Penelitian Utama	34
E. Bahan dan Alat Penelitian	34
F. Proses Pengolahan Parata	34
G. Teknik Pengumpulan Sampel	35
H. Parameter yang Diteliti	36
I. Analisis Indeks Glikemik	36
J. Pengujian Kandungan Gizi.....	37
K. Uji Daya Terima.....	41
L. Instrumen Penelitian.....	41
M. Definisi Operasional.....	45
N. Pengolahan Dan Analisis Data.....	46
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Pembuatan Parata dengan Substitusi Tepung Talas	47
B. Kandungan Gizi	48
C. Uji Mutu Hedonik dan Daya Terima	49
D. Indeks Glikemik	51
E. Pengaruh Substitusi Tepung Talas	52
BAB V PEMBAHASAN	
A. Pembuatan Produk Parata dengan Substitusi Tepung Talas.....	58
B. Kandungan Gizi	59

C. Uji Mutu Hedonik dan Daya terima	65
D. Indeks Glikemik	68
E. Pengaruh Substitusi Tepung Talas	70
F. Keterbatasan Penelitian	74
BAB VI KESIMPULAN dan SARAN	
A. Kesimpulan	75
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	