

E. Keterbaruan Penelitian

No	Nama	Judul	Tujuan	Hasil	Keterbatasan
1.	Ani Astuti; Maulani (2017)	Pangan Indeks Glikemik Tinggi dan Glukosa Darah Pasien Diabetes melitus Tipe II	Mengetahui hubungan kebiasaan konsumsi pangan indeks glikemik tinggi dengan kadar gula darah pasien Diabetes Mellitus Tipe II di Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pangan indeks glikemik tinggi mempunyai hubungan yang signifikan terhadap kadar glukosa darah pasien DM tipe II, dimana pasien DM tipe II yang mengkonsumsi pangan indeks glikemik tinggi memiliki kadar glukosa darah yang tinggi.	Peneliti tidak melakukan penyuluhan setelah mengetahui indeks glikemik pada pasien puskesmas.
2.	Rita Yuliningsih (2016)	Indeks Glikemik dan Analisis Proksimat Umbi Kimpul (<i>xanthosoma sagittifolium</i> (L.) schott.) Kukus Yang Berpotensi Sebagai Antidiabetes Melitus Tipe II	Mengetahui nilai indeks glikemik umbi kimpul pada tikus putih dan analisis proksimat pada umbi kimpul.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa Umbi kimpul (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) kukus memiliki IG rendah (54) dan analisis proksimat menunjukkan bahwa umbi kimpul kukus mengandung 66,57% kadar air 1,44%, kadar abu 0,26%, total lemak 1,39% , protein 30,34% , karbohidrat, 2,70% bb serat kasar dan 0,26% gula reduksi karena itu umbi kimpul (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) kukus cocok dikonsumsi oleh orang-orang penderita DM tipe II.	-

3. Anugrah Amaliyah (2015)	Uji Indeks Glikemik Umbi Talas Ungu (<i>Colocasia esculenta</i> L) Dan Umbi Talas Jepang (<i>Colocasia esculenta</i> Var <i>Antiquorum</i>) Pada Mencit Jantan (<i>Mus musculus</i>)	<p>a. Mengetahui indeks glikemik dari umbi talas ungu (<i>Colocasia esculenta</i> L) dan umbi talas jepang (<i>Colocasia esculenta</i> Var <i>antiquorum</i>).</p> <p>b. Mengetahui berapa nilai indeks glikemik umbi talas ungu (<i>Colocasia esculenta</i> L) dan umbi talas jepang (<i>Colocasia esculenta</i> Var <i>antiquorum</i>).</p>	<p>a. Umbi talas ungu memiliki nilai IG 20 dan umbi talas jepang memiliki nilai IG 43.</p> <p>b. Umbi talas ungu dan umbi talas jepang berindeks glikemik rendah yang dapat memberikan efek penurunan kadar glukosa sehingga dapat dikonsumsi bagi penderita diabetes melitus.</p>	Penelitian tidak melakukan isolasi kandungan kimia Umbi talas ungu (<i>Colocasia esculenta</i> L) dan Umbi talas jepang (<i>Colocasia esculenta</i> Var <i>Antiquorum</i>).
4. Nani Lestari (2015)	Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas <i>Cookies</i>	Menganalisis pengaruh substitusi tepung talas 15%, 30% dan 45% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur <i>cookies</i> .	Pengaruh yang nyata pada substitusi tepung talas terhadap kualitas bentuk (seragam), bentuk (bunga), warna kuning kecoklatan, aroma (harum), aroma (talas), rasa (manis), rasa (talas), tekstur (berpori) dan tekstur (rapuh) pada substitusi tepung talas.	
5. DianFifit Sundari; Albiner Siagian; Jumirah (2014)	Pengukuran Nilai Indeks Glikemik <i>Cookies</i> Tepung Talas Belitung (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>)	Mengetahui nilai indeks glikemik produk olahan <i>cookies</i> dengan penambahan 40% tepung talas belitung (<i>xanthosomasagittifolium</i>).	Hasil pengukuran indeks glikemik cookies tepung talas belitung dengan menggunakan pangan acuan beruparoti tawar menunjukkan bahwa <i>cookies</i> tepung talas belitung memiliki nilai indeks glikemik 79,9 dan termasuk dalam katagori pangan dengan nilai indeks glikemik tinggi (>70).	Peneliti hanya melakukan pengujian lebih tentang indeks glikemik pada <i>Cookies</i> Tepung Talas Belitung (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) tidak beban indeks glikemik.

6. Ika Puspita Sari; Endang Lukitaningsih; Rumiayati; Irfan Muris Setiawan (2013)	Indeks Glikemik Uwi, Gadung dan Talas Yang Diberikan Pada Tikus	Melihat nilai IG umbi Uwi (<i>Dioscorea alata</i>), Gadung (<i>Dioscorea hispida</i>) dan Talas (<i>Colocasia esculenta</i>) mengingat diduga dalam umbi-umbi tersebut terkandung amilosa dan amilopektin serta serat dengan perbandingan tertentu yang membuatnya lambat dicerna dan diabsorpsi dalam darah.	Glukosa memiliki IG tinggi 100,0 mg/dL, sedangkan umbi uwi 22,4 mg/dL, gadung 20,6 mg/dL dan talas memiliki IG rendah 14,6 mg/dL.	Peneliti membandingkan dengan glukosa tidak membandingkan dengan makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat yang memiliki glukosa tinggi.
7. Rosalin Putri Khotmasari (2013)	Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (<i>Xanthosoma Sagittifolium</i>) Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Donat	Mengetahui tingkat pengembangan dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap donat tepung talas belitung (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>).	<p>a. Donat dengan substitusi tepung talas belitung 0%, 10% dan 20% memiliki tingkat pengembangan sebesar 158,5%, 154.2% dan 134,%. b. Tingkat kesukaan konsumen yang paling banyak diminati oleh panelis adalah donat dengan substitusi tepung talas belitung 20%</p>	Peneliti tidak melakukan pembuatan donat dengan menggunakan substitusi 20% dari tepung terigu agar tidak merusak tekstur dari donat.
8. Stacey Athalia Gunawan (2013)	Nilai Indeks Glikemik Produk Olahan Suweg (<i>Amorphophallus campanulatus Bl.</i>)	<p>a. Mengkaji komposisi zat gizi yang terkandung pada suweg goreng, suweg rebus, dan suweg kukus. b. Menganalisis nilai indeks glikemik suweg goreng, suweg rebus, dan suweg kukus.</p>	<p>a. kadar air (bb) dalam suweg kukus, rebus dan goreng sebesar 73.61%, 80.25%, dan 55.92%. kadar protein (bk) tertinggi yaitu pada suweg rebus sebesar 5.67%, dan terendah pada suweg goreng sebesar 3.92%. Kadar lemak pada suweg kukus, rebus dan</p>	Peneliti hanya melakukan satu jenis suweg saja.

				goreng berturut-turut 0.27%, 0.39%, dan 11.41%. Kandungan karbohidrat suweg berkisar antara 79.03% hingga 87.87%, yang tertinggi pada suweg rebus dan terendah pada suweg goreng. Serat pangan total (bk) yang terkandung pada suweg kukus, rebus dan goreng 29.02%, 34.99%, dan 25.58%.	
			b. Nilai indeks glikemik suweg kukus (37.36), suweg rebus (45.58), dan suweg goreng (24.68) berada pada kategori pangan dengan indeks glikemik rendah.		
9.	Fiki Fitriya Silmi Kafah (2012)	Karakteristik Tepung Talas (<i>Colocasia esculenta</i> (L) Schott) dan Pemanfaatannya Dalam Pembuatan <i>Cake</i>	<p>a. Menganalisis karakteristik fisika dan kimia tepung talas</p> <p>b. Menguji pengaruh perbedaan komposisi tepung talas yang digunakan (0%, 50%, dan 100%) terhadap kualitas <i>cake</i> yang dihasilkan</p> <p>c. Melakukan kajian penerimaan konsumen terhadap <i>cake</i> yang berbahan baku tepung talas</p>	<p>a. Rendemen penepungan talas yang dihasilkan adalah 19.7%. Densitas kamba tepung talas adalah 0.534 g/ml.</p> <p>b. <i>Sponge cake</i> dengan 50% tepung talas lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan <i>sponge cake</i> 100% tepung talas.</p>	<p>Peneliti tidak melakukan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Komposisi kimia dari <i>cake</i> talas yang dihasilkan - Mempertimbangkan parameter suhu dan waktu pembakaran
10.	Dian Novita (2011)	Evaluasi Mutu Gizi dan Pendugaan Umur Simpan <i>Cookies</i> Tepung Komposit	a. Mengevaluasi mutu gizi <i>cookies</i> serta menguji daya terima (hedonik dan mutu	a. Tepung talas yang digunakan memiliki rendemen 15% dan	Peneliti tidak menambahkan bahan pangan yang dapat meningkatkan citarasa

Berbasis Talas Banten
(*xanthosoma undipes* k. koch)
Sebagai Makanan Tambahan
Ibu Hamil

hedonik) terhadap *cookies*
tepung komposit berbasis
talas Banten yang
dihasilkan.

- b. Menduga umur simpan
cookies tepung komposit
berbasis talas Banten yang
dihasilkan.

mengandung energi 394
kkal, protein 6.74%, lemak
0.44%, karbohidrat 90.68%,
serat pangan 19.17%, abu
1.82% serta air 7.07%.

- b. Berdasarkan perhitungan
didapatkan pendugaan
umur simpan *cookies* yaitu,
6 bulan pada kelembaban
93%, 8 bulan pada
kelembaban 85% serta 12
bulan pada kelembaban
75%.

cookies pada saat proses
pembuatan *cookie*.