



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Kerangka Pikir	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Diabetes Melitus	4
2.1.1 Klasifikasi <i>Diabetes melitus</i>	5
2.1.2 Etiologi <i>Diabetes melitus</i>	6
2.1.3 Patofisiologi <i>Diabetes melitus</i>	6
2.2 Aloe vera	6
2.3 Breadfruit	7
2.4 Klappertart	9
2.5 Pengembangan Produk	9
2.6 Uji Organoleptik	9
III. METODE KAJIAN	10
3.1 Waktu dan Tempat Pengambilan Data	10
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	10
3.3 Analisis Data	11
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Gambaran Umum Produk	11
4.2 Pengadaan Bahan Makanan	12
4.2.1 Perencanaan, Jenis dan Jumlah Kebutuhan Bahan Makanan	12
4.2.2 Pembelian Bahan Makanan	12
4.2.3 Penyimpanan Bahan Makanan	13
4.3 Proses Produksi Produk	14
4.3.1 Persiapan Alat dan Bahan	14
4.3.2 Tahap Pengolahan Produk	15
4.3.3 Pengemasan Produk	18
4.3.4 Kandungan <i>Energi</i> dan <i>Zat Gizi</i>	19
4.3.5 Uji Coba Pembuatan Produk	20
4.4 Anggaran Biaya Produksi	20
4.5 Daya Terima Produk	23
4.5.1 Warna	23
4.5.2 Rasa	24
4.5.3 Tekstur	24
4.5.4 Penampilan	25
V. SIMPULAN DAN SARAN	26
5.1 Simpulan	26
5.2 Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	29

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 - Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1 Kandungan Gizi Sukun per 100g	8
2 kandungan gizi tepung sukun per 100 g	8
3 Jenis dan Cara Pengambilan Data	10
4 Pembelian Bahan Makanan Pembuatan AraBefKlatart	13
5 Penyimpanan Bahan Makanan Pembuatan Produk AraBefKlatart	13
6 Kebutuhan Alat dalam Pembuatan Produk Arabefklatart	14
7 Kandungan <i>Energi</i> dan Zat Gizi dalam 75 g Produk AraBefKlatart	19
8 Kandungan <i>Energi</i> dan Zat Gizi dalam 75 g Produk AraBefKlatart	20
9 Analisis Biaya Produksi AraBefKlatart Formula 1	21
10 Analisis Biaya Produksi AraBefKlatart Formula 2	22

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Pengembangan Produk AraBefKlatart sebagai Penurun Kadar Gula Darah Pada Penderita <i>Diabetes melitus</i>	3
2 Tahap Pembuatan Tepung Sukun	15
3 Tahap Persiapan Lidah Buaya	16
4 Tahap Pengolahan AraBefKlatart	17
5 Pengemasan Produk AraBefKlatart	18
6 Hasil Uji Organoleptik Warna pada Produk AraBefKlatart pada formula 1 dengan kode 513 dan formula 2 dengan kode 792	23
7 Hasil Uji Organoleptik Rasa pada Produk AraBefKlatart pada formula 1 dengan kode 513 dan formula 2 dengan kode 792	24
8 Hasil Uji Organoleptik Tekstur pada Produk AraBefKlatart pada formula 1 dengan kode 513 dan formula 2 dengan kode 792	25
9 Hasil Uji Organoleptik Penampilan pada Produk AraBefKlatart pada formula 1 dengan kode 513 dan formula 2 dengan kode 792	25

DAFTAR LAMPIRAN

1 persiapan Bahan Makanan dalam Pembuatan AraBefKlatart	30
2 Perhitungan Biaya dalam Pembuatan AraBerfKlatart	31
3 Resep Terstruktur Uji Coba Produk AraBefKlatart	32
4 Lembar Kuisisioner Uji Kesukaan Produk AraBefKlatart	34