



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan .....	2
1.4 Manfaat .....	2
1.5 Ruang Lingkup Penelitian .....	3
1.6 Kerangka Pikir .....	3
II METODE KAJIAN .....	5
2.1 Waktu dan Tempat .....	5
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data .....	5
2.3 Pelaksanaan Uji Organoleptik .....	6
2.4 Batasan Istilah .....	7
III TINJAUAN PUSTAKA .....	7
3.1 Produksi Makanan .....	7
3.2 Makanan Pokok .....	8
3.3 Beras Analog .....	8
3.4 Diet Diabetes Melitus .....	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	10
4.1 Gambaran Umum Produk .....	10
4.1.1 Nama dan Fungsi Produk .....	10
4.1.2 Bahan-Bahan .....	11
4.1.3 Keunggulan Produk .....	12
4.2 Tahap Produksi Produk .....	13
4.2.1 Persiapan .....	13
4.2.2 Pengolahan .....	14
4.2.3 Pemorsian .....	16
4.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi .....	17
4.4 Hasil Uji Organoleptik .....	19
4.4.1 Penampilan .....	19
4.4.2 Rasa .....	20
4.4.3 Warna .....	21
4.4.4 Tekstur .....	21
4.4.5 Aroma .....	22
4.4.6 Kepuasan terhadap seluruh aspek .....	23
V SIMPULAN DAN SARAN .....	24
5.1 Simpulan .....	24
5.2 Saran .....	24
DAFTAR PUSTAKA .....	25
LAMPIRAN .....	28

## DAFTAR TABEL

1 Percobaan pembuatan beras analog <i>Purice</i>	5
2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
3 Bahan Makanan bagi Penderita Diabetes Melitus	10
4 Komposisi Zat Gizi Ubi Jalar Per 100 gram	11
5 Komposisi Zat Gizi Tepung Tapioka Per 100 gram	12
6 Komposisi Zat Gizi Tepung Kedelai Per 100 gram Bahan	12
7 Alat Persiapan Pengolahan Beras Analog	13
8 Karakteristik Beras Analog	16
9 Kandungan Energi dan Zat Gizi Beras Analog Percobaan ke 1	17
10 Kandungan Energi dan Zat Gizi Beras Analog Percobaan ke 2	18
11 Kandungan Energi dan Zat Gizi Beras Analog Percobaan Ke 3	18

## DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Pengembangan Produk	4
2 Beras Analog	11
3 Tahap Persiapan Beras Analog	13
4 Tahap Pengolahan Beras Analog	15
5 Beras Analog Sebelum dan Sesudah dimasak	17
6 Hasil Uji Organoleptik Mengenai Beras Analog	19
7 Hasil Uji Organoleptik Penampilan Beras Analog	20
8 Hasil Uji Organoleptik Rasa Beras Analog	21
9 Hasil Uji Organoleptik Warna Beras Analog	21
10 Hasil Uji Organoleptik Tekstur Beras Analog	22
11 Hasil Uji Organoleptik Aroma Beras Analog	23
12 Kepuasan Terhadap Keseluruhan Aspek Produk	23

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Bahan dan Alat Pembuatan Beras Analog	29
2 Standar Resep	30
3 Form Uji Organoleptik	31
4 Hasil Uji Organoleptik	31
5 Daftar Panelis	32
6 Dokumentasi Panelis Uji Organoleptik	31