

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1 Tujuan umum .....	4
1.3.2 Tujuan khusus .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.4.1 Bagi Peneliti.....	5
1.4.2 Bagi Institusi .....	5
1.4.3 Bagi Masyarakat.....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Tekanan darah.....	7
2.1.1 Definisi .....	7
2.2 Hipertensi .....	7
2.2.1 Definisi.....	7
2.2.2 Klasifikasi Hipertensi.....	8
2.2.3 Gejala Hipertensi.....	9
2.2.4 Faktor resiko.....	9
2.2.5 Patofisiologi hipertensi.....	13
2.2.6 Terapi hipertensi.....	13
2.3 Kalium.....	15
2.3.1 pengertian.....	15

2.3.2 manfaat kalium untuk hipertensi .....	16
2.3.3 sumber kalium .....	16
2.4 Pisang ambon .....	17
2.4.1 Pengertian.....	17
2.4.2 Klasifikasi .....	18
2.4.3 Morfologi .....	18
2.4.4 Kandungan Gizi Pisang Ambon .....	19
2.4.5 Mekanisme kandungan pisang ambon terhadap penurunan tekanan darah.....	20
2.4.6 Manfaat pisang ambon bagi kesehatan.....	21
2.4.7 Cara Menghambat Proses Pencoklatan ( <i>Browning Process</i> ) .....	23
2.5 Kue Lumpur Labu Kuning .....	24
2.5.1 Pengertian.....	24
2.5.2 Strandart Mutu Kue Lumpur Labu Kuning.....	24
2.5.3 Bahan-bahan pembuatan kue lumpur labu kuning .....	26
2.5.4 Proses pembuatan kue lumpur labu kuning.....	29
2.6 Daya Terima.....	32
2.7 Uji Organoleptik .....	32
2.8 Panelis .....	33
2.9 Uji Kalium .....	35
<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>40</b>
3.1 Kerangka Konsep.....	40
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep.....	41
3.3 Hipotesis Penelitian .....	41
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>42</b>
4.1 Jenis Penelitian.....	42
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	42
4.2.1 Lokasi Penelitian .....	42
4.2.2 Waktu Penelitian .....	43
4.3 Sampel Penelitian.....	43
4.3.1 Sampel.....	43
4.3.2 Besar Sampel.....	44
4.3.3 Desain Layot Uji Daya Terima .....	45
4.4 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	47
4.4.1 Teknik Pengumpulan Data .....	47
4.4.2 Instrumen Pembuatan Kue Purbusang ( Lumpur Labu Kuning Pisang ) .....	47
4.4.3 Instrumen Uji Kadar Kalium.....	49

4.5 Variabel Penelitian dan Oprasional Variabel.....	52
4.5.1 Variabel Penelitian .....	52
4.5.2 Definisi Oprasional Variabel.....	53
4.7 Teknik analisa data .....	59
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>60</b>
5.1 Hasil Penelitian .....	60
5.1.1 Karakteristik Organoleptik Kue PURBUSANG .....	60
5.1.2 Hasil Uji Daya Terima Kue PURBUSANG.....	61
5.1.4 Hasil Kandungan Kalium Pada Kue PURBUSANG .....	66
5.2 Pembahasan.....	67
5.2.1 Karakteristik Fisik Kue PURBUSANG .....	67
5.2.2 Kandungan Kalium Pada Kue PURBUSANG.....	73
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>74</b>
6.1 Kesimpulan .....	74
6.2 Saran .....	75
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>76</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 klasifikasi Tekanan darah.....	8
Tabel 2. 2 Komposisi Gizi Pisang Ambon Per 100 gr .....	19
Tabel 2. 3 Persyaratan Mutu Kue Basah Menurut SNI 01-4309- .....	24
Tabel 2. 4 Formulasi Kue LUMPUR Labu Kuning.....	26
Tabel 4. 1 Formulasi Kue PURBUSANG ( lumpur labu kuning.....	43
Tabel 4. 2 Definisi Oprasional Variabel .....	53
Tabel 5. 1 Karakteristik Formulasi Kue PURBUSANG.....	61
Tabel 5. 2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formula Kue.....	62
Tabel 5. 3 Hasil Uji Krusal Wallis Kue PURBUSANG .....	64
Tabel 5. 4 Hasil Uji Mann Whitney Pada Kue PURBUSANG .....	65
Tabel 5. 5 Kandungan Kalium dalam 100 gram formula.....	66

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2. 1 Pisang Ambon .....	17
Gambar 2. 2 Proses Pembuatan Kue Lumpur Labu Kuning .....	30
Gambar 2. 3 Cetakan Kue Lumpur Labu Kuning .....	32
Gambar 3. 1 Kerangka Konsep .....	40
Gambar 4. 1 Layout Penyajian Formulasi.....	46
Gambar 4. 2 Kerangka Oprasional Variabel .....	58

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Kesukaan ( Hedonik ) .....	81
Lampiran 2. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis .....	82
Lampiran 3. Bahan dan Pembuatan Kue PURBUSANG .....	83
Lampiran 4. Dokumentasi Formula Kue PURBUSANG .....	86
Lampiran 5. Dokumentasi Uji Organoleptik Kue PURBUSANG .....	87
Lampiran 6. Hasil Uji Daya Terima Kue PURBUSANG .....	88
Lampiran 7. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> .....	90
Lampiran 8. Hasil Lanjutan Uji <i>Mann Whitney</i> .....	93
Lampiran 9. Hasil Uji Laboratorium Kandungan Kalium Kue PURBUSANG ...	95