

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	iii
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.3.1 Tujuan Umum	7
1.3.2 Tujuan Khusus	7
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
1.4.1 Bagi Masyarakat.....	7
1.4.2 Bagi Institusi	8
1.4.3 Bagi Peneliti	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Hipertensi	9
2.1.1 Definisi Hipertensi	9
2.1.2 Klasifikasi Hipertensi.....	9
2.1.3 Patofisiologi Hipertensi.....	10
2.1.4 Etiologi Hipertensi	12
2.1.5 Tanda dan Gejala Hipertensi.....	16
2.1.6 Manifestasi Klinik.....	16
2.1.7 Faktor Risiko Hipertensi	17
2.1.8 Penatalaksanaan Hipertensi.....	17
2.2 Tepung Daun Kelor	18

2.2.1	Daun Kelor	18
2.2.2	Kandungan Tepung Kelor	21
2.2.3	Pembuatan Tepung Kelor.....	21
2.3	Bolu Kukus.....	22
2.3.1	Pengertian Bolu Kukus	22
2.3.2	Bahan Baku Pembuatan Bolu Kukus	23
2.3.3	Proses Pembuatan Bolus Kukus.....	27
2.3.4	Kebutuhan dan Porsi Bolu Kukus	28
2.4	Uji Organoleptik.....	29
2.5	Panelis	30
2.6	Kalium	31
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL.....		35
3.1	Kerangka Konseptual	35
3.2	Keterangan Kerangka Konseptual.....	36
3.3	Hipotesis	37
BAB IV METODE PENELITIAN		38
4.1	Metode Penelitian.....	38
4.2	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	39
4.2.1	Lokasi Penelitian	39
4.2.2	Waktu Penelitian	39
4.3	Populasi dan Sampel Penelitian	39
4.3.1	Sampel.....	39
4.3.2	Besar Sampel.....	39
4.4	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	41
4.4.1	Variabel Penelitian	41
4.4.2	Definisi Operasional Variabel.....	42
4.5	Kerangka Operasional	44
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional	45

4.6	Teknik Pengolahan dan Analisis Data.....	45
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	45
4.6.2	Instrumen Pembuatan <i>bolu kukus</i>	46
4.6.3	Instrumen Uji Organoleptik	47
4.6.4	Instrumen Uji Kalium	47
4.7	Teknik Analisis Data	48
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		49
5.1	Hasil Penelitian.....	49
5.1.1	Karakteristik Formulasi Bolu Kukus Tepung Daun Kelor	49
5.1.2	Hasil Uji Homogenitas / Lavene	51
5.1.3	Sifat Organoleptik “Warna” Bolu Kukus.....	52
5.1.4	Sifat Organoleptik “Tekstur” Bolu Kukus	52
5.1.5	Sifat Organoleptik “Aroma” Bolu Kukus	53
5.1.6	Sifat Organoleptik “Rasa” Bolu Kukus.....	53
5.1.7	Kadar Kalium Bolu Kukus.....	56
5.2	Pembahasan	57
5.2.1	Uji Organoleptik Bolu Kukus Tepung Daun Kelor	57
5.2.2	Kandungan Kalium Pada Bolu Kukus	61
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....		62
6.1	Kesimpulan.....	62
6.2	Saran	62
REFERENCE		64
LAMPIRAN.....		67

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Klasifikasi Hipertensi.....	10
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Tanaman dan Bubuk Daun Kelor	20
Gambar 2.2 Pembuatan Tepung Daun Kelor	21
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual	35
Gambar 4.1 Kerangka Operasional	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden	67
Lampiran 2 Kuesioner Uji Organoleptik.....	68
Lampiran 3 Bahan Bolu Kukus	69
Lampiran 4 Dokumentasi Pembuatan Bolu Kukus	70
Lampiran 5 Hasil Formulasi Bolu Kukus Tepung Daun Kelor	71
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	72
Lampiran 7 Hasil Uji Laboratorium Kadar Kalium Bolu Kukus.....	73
Lampiran 8 Master Tabel Uji Organoleptik Bolu Kukus Tepung Daun Kelor.....	77