

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat	6
1.4.1 Bagi Peneliti	6
1.4.2 Bagi Masyarakat	6
1.4.3 Bagi Institusi	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Hipertensi	7
2.1.1 Definisi Hipertensi	7
2.1.2 Epidemiologi Hipertensi	8
2.1.3 Etiologi Hipertensi	9
2.1.4 Patofisiologi Hipertensi	10
2.1.5 Manifestasi Klinis Hipertensi	11
2.1.6 Klasifikasi Hipertensi	12
2.1.7 Faktor Risiko Hipertensi	13
2.1.8 Penanganan Hipertensi	20
2.2 Kalium	25
2.2.1 Definisi Kalium	25
2.3 Kedelai Edamame	27
2.3.1 Deskripsi Edamame	27
2.3.2 Daerah Produksi Edamame	29
2.3.3 Kandungan Edamame	30
2.3.4 Manfaat Edamame	33
2.4 Es Krim	34
2.4.1 Definisi Es Krim	34

2.4.2 Bahan Pembuatan Es Krim	36
2.5 Pengujian Daya Terima	39
2.5.1 Definisi Uji Daya Terima	39
2.5.2 Syarat Uji Daya Terima	40
2.5.3 Tujuan Uji Daya Terima	40
2.5.4 Penilaian Daya Terima	41
2.5.5 Metode Pengujian Daya Terima	44
2.5.6 Mutu Daya Terima	47
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	50
3.1 Kerangka Konseptual	50
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual	51
3.3 Hipotesis Penelitian	52
BAB 4 METODE PENELITIAN	53
4.1 Rancangan Bangun Penelitian	53
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	54
4.2.1 Lokasi	54
4.2.2 Panelis	54
4.2.3 Waktu Penelitian	54
4.3 Sampel dan Besar Sampel	54
4.3.1 Sampel	54
4.3.2 Besar Sampel	55
4.4 Design Layout Uji Daya Terima	56
4.5 Variabel dan Definisi Operasional Variabel	58
4.5.1 Variabel Penelitian	58
4.5.2 Definisi Operasional Variabel	59
4.6 Kerangka Operasional Penelitian	61
4.6.1 Keterangan Proses Operasional	62
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	63
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data	63
4.7.2 Instrumen Pembuatan Es Krim Edamame	64
4.7.3 Instrumen Uji Daya Terima	66
4.7.4 Instrumen Uji Kalium	67
4.8 Analisis Data	69
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	70
5.1 Hasil Penelitian	70
5.1.1 Formulasi Es Krim Edamame	70
5.1.2 Karakteristik Formulasi Es Krim Edamame	71
5.1.3 Hasil Uji Daya Terima Es Krim Edamame	72
5.1.3.1 Rerata Uji Daya Terima Es Krim Edamame	72
5.1.3.2 Hasil Uji Kruskal Wallis Es Krim Edamame	74
5.1.3.3 Hasil Uji Mann – Whitney Es Krim Edamame	75
5.1.4 Hasil Uji Kadar Kalium Es Krim Edamame	76

5.1.5 Hasil Perhitungan 1 Porsi Es Krim Edamame	77
5.2 Pembahasan	78
5.2.1 Formulasi Es Krim Edamame	78
5.2.2 Karakteristik Organoleptik Formulasi Es Krim Edamame ..	80
5.2.3 Kadar kalium pada Es Krim Edamame	89
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	93
6.1 Kesimpulan	93
6.2 Saran	94
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	102

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Tekanan Darah Orang Dewasa menurut JNC – 7	12
Tabel 2.2 Klasifikasi Tekanan Darah Klinik untuk Orang Dewasa	12
Tabel 2.3 Kandungan Kalium Beberapa Bahan Makanan (mg/100 gram)	26
Tabel 2.4 Perbedaan Kandungan Gizi Edamame dengan Kedelai Kuning	32
Tabel 2.5 Syarat Mutu Gula Pasir Berdasarkan SNI 3140.3:2010	39
Tabel 4.1 Perlakuan Sampel	55
Tabel 4.2 Definisi Operasional Variabel	59
Tabel 4.3 Proporsi Komposisi Bahan Es Krim Edamame	64
Tabel 4.4 Alat dan Bahan Uji Kalium	67
Tabel 5.1 Formulasi Es Krim Edamame	70
Tabel 5.2 Karakteristik Formulasi Es Krim Edamame	71
Tabel 5.3 Distribusi Rata – Rata Penilaian Formulasi Es Krim Edamame	72
Tabel 5.4 Hasil Uji Kruskal Wallis Es Krim Edamame	74
Tabel 5.5 Hasil Uji Mann – Whitney (Warna dan Rasa) Es Krim Edamame ...	75
Tabel 5.6 Rerata Kadar Kalium dalam 100 g Formulasi Es Krim Edamame	76
Tabel 5.7 Perhitungan 1 Porsi Es Krim Edamame	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Konseptual	50
Gambar 4.1 Layout Penyajian	57
Gambar 4.2 Kerangka Operasional Penelitian	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan Layak Etik	102
Lampiran 2 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	103
Lampiran 3 Kuesioner Uji Daya Terima	104
Lampiran 4 Hasil Uji Organoleptik Es Krim Edamame	105
Lampiran 5 Hasil Uji Kruskal Wallis	106
Lampiran 6 Hasil Uji Lanjut Mann – Whitney	107
Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian	109
Lampiran 8 Hasil Uji Laboratorium Kadar Kalium Es Krim Edamame	114

DAFTAR SINGKATAN

PTM	: Penyakit Tidak Menular
WHO	: <i>World Health Organization</i>
Na	: Natrium
K	: Kalium
AKG	: Angka Kecukupan Gizi
RISKESDAS	: Riset Kesehatan Dasar
JNC	: <i>Joint Committee National</i>
mmHg	: milimeter merkuri (<i>Hydrargyrum</i>)
HDL	: <i>High Density Lipoprotein</i>
IMT	: Indeks Massa Tubuh
ACE	: <i>Angiotensin Converting Enzyme</i>
DASH	: <i>Dietary Approach to Stop Hypertension</i>
UHT	: <i>Ultra High Temperature</i>
HFS	: <i>High Fructose Syrup</i>
SNI	: Standar Nasional Indonesia
AIPGI	: Asosiasi Institusi Pendidikan Gizi Indonesia