

DAFTAR ISI

	Halaman
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	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.3.1. Tujuan Umum	5
1.3.2. Tujuan Khusus	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
1.4.1. Bagi Masyarakat	6
1.4.2. Bagi Institusi	6
1.4.3. Bagi Peneliti.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Hipertensi	7
2.1.1. Definisi Hipertensi	7
2.1.2. Epidemiologi.....	8
2.1.3. Indikator Hipertensi	8
2.1.4. Faktor Faktor Yang Mempengaruhi.....	10
2.1.5. Dampak Hipertensi	13
2.1.6. Terapi Hipertensi	13
2.2. Tepung Kedelai	15
2.2.1. Kacang Kedelai	15

2.2.2. Kandungan Gizi Kacang Kedelai.....	17
2.2.3. Tepung Kedelai	17
2.2.4. Kandungan Gizi Tepung Kedelai.....	18
2.2.5. Pembuatan Tepung Kedelai	19
2.3. Pisang Kepok	20
2.3.1. Kandungan Gizi Pisang Kepok.....	22
2.4. Puding Maizena.....	22
2.4.1. Bahan Baku Pembuatan Puding Maizena	23
2.4.2. Proses Pembuatan Puding Maizena	24
2.5. Uji Daya Terima.....	25
2.5.1. Uji Organoleptik	25
2.5.2. Uji Hedonik.....	26
2.6. Panelis	26
2.7. Kalium.....	28
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	32
3.1. Kerangka Konseptual	32
3.2. Keterangan Kerangka Konseptual.....	33
3.3. Hipotesis.....	34
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	35
4.1. Metode Penelitian.....	35
4.2. Lokasi dan Waktu Penelitian	35
4.2.1. Lokasi Penelitian.....	35
4.2.2. Waktu Penelitian	36
4.2.3. Panelis	36
4.3. Sampel Penelitian.....	36
4.3.1. Sampel.....	36
4.3.2. Besar sampel	36
4.4. Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	37
4.4.1. Variabel Penelitian.....	37
4.4.2. Definisi Operasional Variabel.....	37
4.5. Kerangka Operasional	41
4.5.1. Keterangan Kerangka Operasional	42
4.6. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	44
4.6.1. Teknik Pengumpulan data.....	44
4.6.2. Instrumen Pembuatan Puding Maizena dengan Formulasi Tepung Kedelai dan Pisang Kepok.....	44

4.6.3. Instrumen Uji Daya Terima	45
4.7. Teknik Analisis Data.....	45
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	46
5.1. Hasil Penelitian	46
5.1.1. Karakteristik Formulasi Puding Maizena Tepung Maizena dan Pisang Kepok.....	46
5.1.2. Hasil Uji Daya Terima Puding Maizena	48
5.1.2.1. Rerata Uji Daya Terima Puding Maizena dengan Formulasi Tepung Kedelai dan Pisang Kepok.....	48
5.1.2.2. Hasil Uji Kruskal Wallis Puding Maizena dengan Tepung Kedelai dan Pisang Kepok	49
5.1.2.3. Uji Lanjutan Man Whitney pada Puding Maizena dengan Tepung Kedelai dan Pisang Kepok.....	50
5.1.3. Hasil Uji Kadar Kalium Puding Maizena dengan Tepung Kedelai dan Pisang Kepok.....	51
5.2. Pembahasan.....	51
5.2.1. Karakteristik Organoleptik Puding Maizena Tepung Maizena dan Pisang Kepok.....	51
5.2.2. Kandungan Kalium pada Puding Maizena Tepung Kedelai dan Pisang Kepok.....	55
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	56
6.1. Kesimpulan	56
6.2. Saran.....	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kategori Tekanan Darah Orang Dewasa di Australia.....	9
Tabel 2. 2 Perbandingan Kandungan Gizi Dalam Tiap 100 Gram Kacang Kedelai Dengan Tepung Kedelai	19
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Per 100 Gram Pisang Kepok	22
Tabel 4. 1 Definisi Operasional Variabel	37
Tabel 4. 2 Perbandingan Formulasi Puding Maizena dengan Tepung Kedelai bagi Penderita Hipertensi	44
Tabel 5. 1 Karakteristik Puding Maizena Formulasi Tepung Kedelai dan Pisang Kepok Sebagai Alternatif Kudapan Pada Penderita Hipertensi.....	47
Tabel 5. 2 Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi Puding Maizena dengan Tepung Kedelai dan Pisang Kepok Sebagai Alternatif Kudapan Pada Penderita Hipertensi	48
Tabel 5. 3 Hasil Uji Kruskal Wallis Puding Maizena Formulasi Tepung Kedelai dan Pisang Kepok Sebagai Alternatif Kudapan Pada Penderita Hipertensi	49
Tabel 5. 4 Hasil Uji Mann Whitney Puding Maizena Formulasi Tepung Kedelai dan Pisang Kepok Sebagai Alternatif Kudapan Pada Penderita Hipertensi	50
Tabel 5. 5 Hasil Uji Kadar Kalium dalam 100 gram Puding Maizena dengan Tepung Kedelai dan Pisang Kepok	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 (A) Biji kacang kedelai (B) Tanaman kacang kedelai	16
Gambar 2. 2 Tepung kedelai	18
Gambar 2. 3 Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Kedelai.....	20
Gambar 2. 4 Pisang Kepok.....	21
Gambar 3. 1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	32
<u>Gambar 4. 2 Kerangka Operasional</u>	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis.....	62
Lampiran 2 Kuesioner Uji Organoleptik.....	63
Lampiran 3 Master Tabel.....	64
Lampiran 4.1 Hasil Uji Kruskal Wallis.....	65
lampiran 4.2 Hasil Uji Mann Whitney.....	66
Lampiran 5 Hasil Uji Kadar Kalium Pumdesang.....	67
Lampiran 6 Formulir Penggunaan Laboratorium UCR.....	68
Lampiran 7 Surat Pengantar Uji Lab.....	69
Lampiran 8 Dokumentasi Pumdesang.....	70

DAFTAR SINGKATAN

WHO	<i>World Health Organization</i>
NHANES	<i>National Health and Nutrition Examination Survey</i>
TKPI	Tabel Komposisi Pangan Indonesia
NSAID	<i>Non-Steroid anti Inflammatory Drug</i>
RAA	Renin Angiotensin Aldosterone