

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 I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Hipertensi	7
2.2.1. Tekanan Darah	7
2.2.2. Definisi dan Klasifikasi Hipertensi	8
2.2.3. Etiologi Hipertensi	9
2.2.4. Mekanisme Hipertensi	10
2.2.5. Gejala Hipertensi.....	10
2.2.6. Faktor Risiko Hipertensi	11
2.2.7. Penatalaksanaan Hipertensi.....	14
2.2. Seledri (<i>Apium graveolens L.</i>)	14
2.3. Kalium.....	14

2.3.1.	Kebutuhan Kalium Bagi Tubuh	18
2.3.2.	Sumber Kalium	18
2.4.	Kue Lumpur	19
2.5.	Organoleptik.....	25
BAB III	KERANGKA KONSEP	27
3.1.	Kerangka Konsep Penelitian.....	27
3.2.	Keterangan Kerangka Konsep.....	28
3.3.	Hipotesis Penelitian.....	28
BAB IV	METODE PENELITIAN	29
4.1.	Jenis Penelitian.....	29
4.2.	Waktu dan Tempat Penelitian	30
4.2.1.	Waktu	30
4.2.2.	Tempat.....	30
4.3.	Sampel Penelitian.....	30
4.3.1.	Sampel.....	30
4.3.2.	Besar Sampel.....	30
4.4.	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	32
4.4.1.	Variabel Penelitian	32
4.4.2.	Definisi Operasional Variabel.....	32
4.5.	Kerangka Operasional.....	34
4.5.1.	Keterangan Kerangka Operasional	34
4.6.	Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	35
4.6.1.	Teknik Pengumpulan Data	35
4.6.2.	Instrumen Pembuatan Kue Lumpur KENDRI	36
4.6.3.	Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik.....	38
4.6.4.	Instrumen Uji Kadar Kalium.....	39
4.6.5.	Pengelolaan dan Analisis Data.....	40
BAB V	42
5.1	Hasil Penelitian	42
5.1.1	Karakteristik Formulasi Kue Lumpur KENDRI	42

5.1.2 Hasil Uji Organoleptik Kue Lumpur KENDRI	43
5.1.3 Hasil Uji Kadar Kalium Kue Lumpur KENDRI.....	47
5.2 Pembahasan	48
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Kue Lumpur KENDRI	48
5.2.2 Kadar Kalium Kue Lumpur KENDRI	51
BAB VI	53
6.1 Kesimpulan	53
6.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Kadar Tekanan Darah	9
Tabel 2.2 Komposisi Zat Gizi Seledri Per 100 g	16
Tabel 2.3 Sumber Makanan Tinggi Kalium per 100 g.....	18
Tabel 2.4 Komposisi Zat Gizi Kue Lumpur per 100 g	23
Tabel 4.1 Formulasi Bahan Utama Kue Lumpur KENDRI.....	29
Tabel 4.2 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	32
Tabel 4.3 Formulasi Kue Lumpur KENDRI	36
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Kue Lumpur KENDRI	42
Tabel 5.2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Kue Lumpur KENDRI	44
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Kue Lumpur KENDRI	45
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Kruskall Wallis</i> Kue Lumpur KENDRI Tiap Sampel	46
Tabel 5.5 Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> Pada Kue Lumpur KENDRI	46
Tabel 5.6 Rerata Kadar Kalium Kue Lumpur KENDRI.....	47
Tabel 5.7 Kandungan Kalium Produk Kue Lumpur KENDRI	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Seledri (<i>Apium graveolens</i> L. var <i>secalium</i> Alef)	15
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Daring	67
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Menjadi Responden	68
Lampiran 3 Kuesioner Uji Organoleptik.....	69
Lampiran 4 Bahan dan Pembuatan Kue Lumpur KENDRI	70
Lampiran 5 Dokumentasi Uji Organoleptik Kue Lumpur KENDRI	71
Lampiran 6 Hasil Uji Laboratorium Kadar Kalium Kue Lumpur KENDRI	72
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik Kue Lumpur KENDRI	73

DAFTAR SINGKATAN

HDL	= <i>high density lipoprotein</i>
KEMENKES	= Kementerian Kesehatan
ppm	= <i>part per million</i>
RISKESDAS	= Riset Kesehatan Dasar
SSA	= Spektrofotometri Serapan Atom
WHO	= <i>World Health Organization</i>