

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN	xv
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	5
1.4.1 Bagi Masyarakat	5
1.4.2 Bagi Peneliti	6
1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi.....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kalium.....	7
2.1.1 Definisi Kalium	7
2.1.2 Fungsi Kalium	8
2.1.3 Kebutuhan Kalium.....	9
2.1.4 Gangguan Keseimbangan Kalium	10
2.1.5 Sumber Kalium.....	11
2.2 Pisang Ambon	13
2.2.1 Definisi Pisang Ambon.....	13
2.2.2 Kandungan Gizi Pisang Ambon	16
2.2.3 Hasil Olahan Pisang Ambon.....	17
2.3 Buah Bit	19
2.3.1 Definisi Buah Bit.....	19
2.3.2 Kandungan Gizi Buah Bit.....	21
2.3.3 Hasil Olahan Buah Bit.....	22
2.4 Puding	24
2.5 Uji Hedonik.....	25
2.6 Uji Kadar Kalium.....	27
2.7 Hipertensi	28
2.7.1 Definisi Hipertensi.....	28
2.7.2 Klasifikasi Hipertensi	30
2.7.3 Etiologi Hipertensi.....	31
2.7.4 Patofisiologi Hipertensi	33
2.7.5 Diagnosis Hipertensi.....	34
2.7.6 Gejala Hipertensi	34

2.7.7	Faktor Risiko Hipertensi.....	35
2.7.8	Penatalaksanaan Hipertensi	40
BAB 3	KERANGKA KONSEP	44
3.1	Kerangka Konsep Penelitian	44
3.2	Keterangan Kerangka Konsep.....	45
3.3	Hipotesis Penelitian.....	46
BAB 4	METODE PENELITIAN.....	47
4.1	Desain Penelitian.....	47
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	48
4.2.1	Waktu.....	48
4.2.2	Tempat	48
4.3	Sampel Penelitian.....	48
4.3.1	Sampel	48
4.3.2	Besar Sampel	49
4.4	<i>Desain Layout</i> Uji Daya Terima	51
4.5	Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel (DOV).....	52
4.5.1	Variabel Penelitian	52
4.5.2	Operasional Variabel	52
4.6	Kerangka Operasional	54
4.6.1	Keterangan Kerangka Operasional	55
4.7	Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data.....	56
4.7.1	Teknik Pengumpulan Data	56
4.7.2	Instrumen Pembuatan Puding “PISONABIT”	56
4.7.3	Instrumen Uji Organoleptik.....	58
4.7.4	Instrumen Uji Kadar Kalium	59
4.7.5	Teknik Analisis Data	59
BAB 5	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	61
5.1	Hasil Penelitian	61
5.1.1	Karakteristik Formula Puding PISONABIT.....	61
5.1.2	Hasil Uji Organoleptik Puding PISONABIT	63
5.1.3	Hasi Uji Kadar Kalium Puding PISONABIT	66
5.2	Pembahasan.....	68
5.2.1	Karakteristik Organoleptik Puding PISONABIT	68
5.2.2	Kadar Kalium Pada Puding PISONABIT	74
BAB 6	KESIMPULAN DAN SARAN	76
6.1	Kesimpulan	76
6.2	Saran	76
	DAFTAR PUSTAKA	78
	LAMPIRAN.....	86

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Buah Pisang Ambon Dalam Berat 100 Gram.....	17
Tabel 2.2 Kandungan Buah Bit Dalam Berat 100 Gram	22
Tabel 2.3 Klasifikasi Tekanan Darah Menurut JNC 7	30
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	52
Tabel 4.2 Formulasi Puding PISONABIT	57
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Puding PISONABIT	62
Tabel 5.2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Puding PISONABIT	63
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Formulasi Puding PISONABIT	65
Tabel 5.4 Hasil Uji Kruskal Wallis Formulasi Puding PISONABIT Setiap Sampel	66
Tabel 5.5 Rerata Kadar Kalium Dalam 100 Gram Formulasi Puding PISONABIT	66
Tabel 5.6 Kandungan Kalium Formulasi Produk Puding PISONABIT	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 2.1 Pisang Ambon	13
Gambar 2.2 Buah Bit.....	19
Gambar 4.1 Kerangka Operasional	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden	86
Lampiran 2 Lembar Kuesioner Uji Organoleptik	87
Lampiran 3 Kandungan Kalium Formulasi Produk Puding PISONABIT	88
Lampiran 4 Hasil Uji Laboratorium Kadar Kalium Puding PISONABIT.....	89
Lampiran 5 Hasil Uji Organoleptik Puding PISONABIT	90
Lampiran 6 Bahan dan Cara Pembuatan Puding PISONABIT	91
Lampiran 7 Dokumentasi Uji Organoleptik Puding PISONABIT	94

DAFTAR SINGKATAN

PISONABIT	= Pisang Ambon Buah Bit
PTM	= Penyakit Tidak Menular
Kemendes RI	= Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
WHO	= <i>World Health Organization</i>
Risikesdas	= Riset Kesehatan Dasar
AKG	= Angka Kecukupan Gizi
dkk	= Dan Kawan-Kawan
mg	= Miligram
kg	= Kilogram
gr	= Gram
ml	= Mililiter
mmHg	= Milimeter Air Raksa
mEq/L	= <i>Milliequivalent Per Liter</i>
NO	= <i>Nitrit Oksida</i>
KCL	= <i>Kalium Clorida</i>
LU	= Lintang Utara
LS	= Lintang Selatan
C	= Celsius
pH	= <i>Power Of Hydrogen</i>
No	= Nomor
SSA	= Spektrofotometri Serapan Atom
JNC 7	= <i>The Seventh Report of The Joint National Committee</i>
USDA	= <i>United States Department of Agriculture</i>
ISH	= <i>International Society of Hipertension</i>
HDL	= <i>High Density Lipoprotein</i>
LDL	= <i>Low Density Lipoprotein</i>
ACE	= <i>Angiotensin Converting Enzyme</i>
ARB	= <i>Angiotensin Reseptor Blokera</i>
CCB	= <i>Calcium Channel Bloker</i>
EKG	= <i>Elektrokardiogram</i>
RAL	= Rancangan Acak Lengkap
THT	= Telinga, Hidung, Tenggorokan
DOV	= Definisi Operasional Variabel