

## DAFTAR ISI

|  |      |
|--|------|
| <b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b> .....       | iii  |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....                   | iv   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....                    | v    |
| <b>TUGAS AKHIR</b> .....                           | v    |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....                        | vi   |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                            | x    |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                          | xiii |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                         | xiv  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....                       | xv   |
| <b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....                      | xvi  |
| <b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....                     | 1    |
| 1.1. Latar Belakang .....                          | 1    |
| 1.2. Identifikasi Masalah .....                    | 6    |
| 1.3. Rumusan Masalah .....                         | 7    |
| 1.4. Tujuan Penelitian .....                       | 7    |
| 1.4.1. Tujuan Umum .....                           | 7    |
| 1.4.2. Tujuan Khusus .....                         | 7    |
| 1.5. Manfaat penelitian .....                      | 7    |
| 1.5.1. Bagi masyarakat .....                       | 7    |
| 1.5.2. Bagi Peneliti .....                         | 8    |
| 1.5.3. Bagi Institusi Jurusan Gizi .....           | 8    |
| <b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....                | 9    |
| 2.1. Hipertensi .....                              | 9    |
| 2.1.1. Pengertian Hipertensi .....                 | 9    |
| 2.1.2. Klasifikasi Hipertensi .....                | 10   |
| 2.1.3. Penyebab dan Faktor Risiko Hipertensi ..... | 11   |
| 2.1.4. Gejala Hipertensi .....                     | 15   |
| 2.1.5. Penatalaksanaan Hipertensi .....            | 16   |
| 2.2. Kulit Semangka (Citrulus lanatus) .....       | 19   |
| 2.3. Labu Kuning (Cucurbita muschata) .....        | 22   |
| 2.4. Kalium .....                                  | 23   |
| 2.5. Selai .....                                   | 25   |
| 2.6. Daya Terima (Uji Organoleptik) .....          | 26   |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| 2.7.  | Uji Hedonik .....  | 28        |
| 2.8.  | Panelis.....   | 29        |
| 2.8.1.  | Panel perseorangan.....  | 30        |
| 2.8.2.  | Panel terbatas. ....   | 30        |
| 2.8.3.  | Panel terlatih.....  | 30        |
| 2.8.4.  | Panel agak terlatih.....                                       | 30        |
| 2.8.5.  | Panel tidak terlatih.....                                      | 30        |
| 2.8.6.  | Panelis konsumen.....  | 31        |
| 2.8.7.  | Panel anak-anak. ....  | 31        |
| <b>BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN .....</b> |  | <b>32</b> |
| 3.1.  | Kerangka Konsep Penelitian .....                               | 32        |
| 3.1.1.  | Keterangan Kerangka Konsep.....                                | 33        |
| 3.2.  | Hipotesis Penelitian .....                                     | 34        |
| <b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>                        |  | <b>35</b> |
| 4.1.  | Desain Penelitian .....  | 35        |
| 4.2.  | Waktu dan Lokasi Penelitian .....                              | 36        |
| 4.2.1   | Waktu .....  | 36        |
| 4.2.2   | Lokasi Penelitian.....   | 36        |
| 4.3   | Sampel Penelitian .....  | 36        |
| 4.3.1   | Sampel.....  | 36        |
| 4.3.2   | Design Layout Uji Daya Terima .....                            | 39        |
| 4.4   | Variabel Penelitian dan Definisi Operasional .....             | 40        |
| 4.4.1   | Variabel Penelitian .....                                      | 40        |
| 4.4.2   | Definisi Operasional.....                                      | 40        |
| 4.5.  | Kerangka Operasional Penelitian .....                          | 43        |
| 4.6   | Keterangan Kerangka Operasional Penelitian.....                | 44        |
| 4.7   | Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....                    | 44        |
| 4.7.1   | Teknik Pengumpulan Data.....                                   | 44        |
| 4.7.2   | Instrumen Pembuatan Selai Kulit Semangka Dan Labu Kuning ..... | 45        |
| 4.8   | Instrumen Uji Organoleptik.....                                | 46        |
| 4.8.1.  | Alat.....  | 46        |
| 4.8.2.  | Bahan.....   | 46        |
| 4.9   | Pengolahan Dan Analisis Data .....                             | 47        |
| <b>BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>          |  | <b>48</b> |
| 5.1.  | Hasil Penelitian .....   | 48        |
| 5.1.1.  | Karakteristik Formulasi Selai.....                             | 48        |

|   |    |
|---|----|
| 5.1.2. Hasil Uji Daya Terima Selai .....                                | 50 |
| 5.1.3. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Selai .....                      | 51 |
| 5.1.4. Hasil Uji <i>Man Whitney</i> Selai.....                          | 52 |
| 5.1.5. Hasil Uji Kandungan Kalium Selai.....                            | 53 |
| 5.2. Pembahasan.....  | 54 |
| 5.2.1. Karakteristik Daya Terima Selai .....                            | 54 |
| 5.2.2. Kandungan Kalium Selai dari Kulit Semangka dan Labu Kuning ..... | 56 |
| <b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....                                 | 58 |
| 6.1. Kesimpulan .....   | 58 |
| 6.2. Saran.....   | 58 |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....   | 60 |
| <b>LAMPIRAN</b> .....   | 63 |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 1. Klasifikasi Tekanan Darah Menurut WHO-ISH (mmHg).....     | 11 |
| Tabel 2. Kategori Tekanan Darah Menurut JNC-VII (mmHg).....        | 11 |
| Tabel 3. Kandungan Gizi Daging dan Kulit Semangka per 100 gr ..... | 21 |
| Tabel 4. Kandungan Gizi Labu Kuning Per 100 gr .....               | 23 |
| Tabel 5. Syarat Mutu Selai Buah .....                              | 26 |
| Tabel 6. Definisi Operasional .....                                | 40 |
| Tabel 7. Bahan Pembuatan Selai.....                                | 46 |
| Tabel 8. Karakteristik Formulasi Selai .....                       | 49 |
| Tabel 9. Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi Seila .....      | 50 |
| Tabel 10. Hasil Uji Kruskal Wallis Selai.....                      | 51 |
| Tabel 11. Hasil Uji ManWhitney selai.....                          | 52 |
| Tabel 12. Kandungan kalium Pada 100 gram Selai .....               | 53 |
| Tabel 13. Kandungan Kalium Selai KUKALAB Formulasi 4 (SK3).....    | 53 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 1. Kulit Semangka.....                   | 20 |
| Gambar 2. Labu Kuning .....                     | 22 |
| Gambar 3. Denah Laboratorium Organoleptik ..... | 28 |
| Gambar 4. Kerangka Konsep.....                  | 32 |
| Gambar 5. Kerangka Operasional.....             | 44 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|  |    |
|--|----|
| Lampiran 1. Lembar Persetujuan Menjadi Panelis .....                 | 63 |
| Lampiran 2. Contoh Kuesioner Uji Organoleptik.....                   | 64 |
| Lampiran 3. Bahan dan Pembuatan Selai .....                          | 65 |
| Lampiran 4. Dokumentasi Uji Daya Terima.....                         | 66 |
| Lampiran 5. Hasil Uji Laboratorium Kandungan Kalium Pada Selai ..... | 67 |
| Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik .....                             | 68 |
| Lampiran 7. Hasil Uji Kruskal Wallis dan Man whitney.....            | 70 |

## DAFTAR SINGKATAN

|             |  |
|-------------|--|
| AKG         | : Angka Kecukupan Gizi                     |
| Aw          | : Airway                                   |
| C           | : Celsius                                  |
| G           | : Gram                                     |
| IU          | : Internasional Unit                       |
| K           | : Kalium                                   |
| KB          | : Keluarga Berencana                       |
| Kemenkes RI | : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia |
| Kg          | : Kilogram                                 |
| mmHg        | : Milimeter of Mercury                     |
| Mg          | : Miligram                                 |
| ml          | : Mililiter                                |
| PMK         | : Peraturan Menteri kesehatan              |
| PTM         | : Penyakit Tidak Menular                   |
| Riskesdas   | : Riset Kesehatan Dasar                    |
| SM          | : Sebelum Masehi                           |
| SNI         | : Standart Nasional Indonesia              |
| SSA         | : Spektrofotometer Serapan Atom            |
| TDD         | : Tekanan Darah Diastolik                  |
| TDS         | : Tekana Darah Sistolik                    |
| WHO         | : World Health Organization                |