

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Bagi Masyarakat	4
1.4.2 Bagi Institusi.....	5
1.4.3 Bagi Peneliti	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kalium	6
2.1.1 Fungsi Kalium	6
2.1.2 Kebutuhan Kalium.....	7
2.1.3 Sumber Kalium.....	8
2.2 Pisang Raja.....	8
2.2.1 Klasifikasi dan Morfologi Pisang Raja	9
2.2.2 Kandungan Gizi Pisang Raja.....	10
2.2.3 Manfaat Pisang Raja	10
2.3 Tepung Pisang Raja	12
2.3.1 Proses Pembuatan Tepung Pisang Raja	13
2.3.2 Karakteristik Tepung Pisang Raja.....	15
2.3.3 Kandungan Gizi Tepung Pisang Raja	16
2.4 <i>Cookies</i>	16
2.4.1 Bahan Pembuat <i>Cookies</i>	17
2.4.2 Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	21
2.4.3 Penyimpanan <i>Cookies</i>	24
2.5 Uji Daya Terima.....	24
2.6 Uji Kadar Kalium	26
2.7 Tekanan Darah	28
2.8 Hipertensi	29
2.8.1 Klasifikasi Hipertensi.....	29
2.8.2 Patofisiologi Hipertensi.....	30

2.8.3 Etiologi Hipertensi	31
2.8.4 Faktor Risiko Hipertensi	33
2.8.5 Manifestasi Klinik.....	36
2.8.6 Penatalaksanaan Hipertensi	37
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL	42
3.1 Kerangka Konsep	42
3.2 Keterangan Kerangka Konsep.....	43
3.3 Hipotesis Penelitian	44
BAB 4 METODE PENELITIAN	45
4.1 Jenis Penelitian	45
4.2 Waktu dan Lokasi Penelitian	46
4.2.1 Waktu Penelitian.....	46
4.2.2 Lokasi Penelitian.....	46
4.3 Sampel Penelitian	46
4.4 <i>Design Layout</i> Uji Daya Terima	47
4.5 Variabel dan Definisi Operasional Variabel	48
4.5.1 Variabel Penelitian.....	48
4.5.2 Definisi Operasional Variabel	48
4.6 Kerangka Operasional	51
4.6.1 Keterangan Kerangka Operasional	52
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	52
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data	52
4.7.2 Instrumen Pembuatan <i>Cookies</i>	53
4.7.3 Instrumen Uji Organoleptik.....	54
4.8 Pengolahan dan Teknik Analisis Data.....	55
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	56
5.1 Hasil Penelitian	56
5.1.1 Karakteristik Formulasi <i>Cookies</i>	56
5.1.2 Hasil Uji Organoleptik <i>Cookies</i>	57
5.1.2.1 Rerata Organoleptik <i>Cookies</i>	57
5.1.2.2 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis Cookies</i>	59
5.1.3 Hasil Uji Kadar Kalium <i>Cookies</i>	61
5.2 Pembahasan.....	62
5.2.1 Karakteristik Organoleptik <i>Cookies</i>	62
5.2.2 Kadar Kalium Pada <i>Cookies</i>	68
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
6.1 Kesimpulan	70
6.2 Saran	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Angka Kecukupan Mineral (Kalium) yang dianjurkan	7
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Pisang Raja per 100 gram.....	10
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Pisang Raja per 100 gram.....	16
Tabel 2.4 Syarat Mutu <i>Cookies</i> menurut SNI 01-2973-1992.....	17
Tabel 2.5 Tingkatan Tekanan Darah.....	29
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel.....	48
Tabel 4.2 Bahan untuk Membuat <i>Cookies</i>	53
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi <i>Cookies</i>	56
Tabel 5.2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi <i>Cookies</i>	58
Tabel 5.3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Formulasi <i>Cookies</i>	60
Tabel 5.4 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Formulasi <i>Cookies</i> Tiap Sampel	60
Tabel 5.5 Hasil Kadar Kalium dalam 150 gram <i>Cookies</i>	61
Tabel 5.6 Hasil Kadar Kalium dalam 100 gram <i>Cookies</i>	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Pisang Raja	8
Gambar 2.2 Tepung Pisang	12
Gambar 2.3 Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Pisang Raja.....	15
Gambar 3.1 Kerangka Konsep	42
Gambar 4.1 Kerangka Operasional.....	51
Gambar 5.1 Diagram Hasil Nilai Rata-Rata Pada Uji Organoleptik	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Panelis	76
Lampiran 2 Kuesioner Uji Organoleptik.....	77
Lampiran 3 Surat Perizinan Laboratorium.....	78
Lampiran 4 Hasil Uji Organoleptik <i>Cookies</i>	79
Lampiran 5 Hasil Uji Laboratorium Kadar Kalium <i>Cookies</i>	82
Lampiran 6 Dokumentasi Pembuatan Tepung Pisang Raja.....	83
Lampiran 7 Dokumentasi Bahan dan Pembuatan <i>Cookies</i>	85
Lampiran 8 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	95

DAFTAR SINGKATAN

AKG	=	Angka Kecukupan Gizi
BMI	=	Body Mass Index
C	=	Celcius
cm	=	Centimeter
g	=	Gram
kal	=	Kalori
mcg	=	Mikrogram
mg	=	Miligram
ml	=	Mililiter
mm	=	Milimeter
mmhg	=	Milimeter air raksa
mmol	=	Milimol
SSA	=	Spektrometri Serapan Atom
WHO	=	<i>World Health Organization</i>