

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB 1 .....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
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.....	5
1.4.3 Bagi Institusi .....	6
<b>BAB 2 .....</b>	<b>7</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
2.1 Hipertensi.....	7
2.1.2 Klasifikasi Hipertensi.....	8
2.1.3 Faktor Risiko Hipertensi .....	12
2.1.4 Penatalaksanaan Hipertensi.....	16
2.2 Zat Gizi Kalium .....	18
2.3 Rebung .....	19
2.3.1 Kandungan Gizi Rebung.....	20
2.4 Kacang Kedelai .....	22
2.4.1 Kandungan Gizi Kedelai .....	23
2.4.2 Tepung Kacang Kedelai.....	24
2.5 Bolu Kukus .....	25
2.6 Daya Terima.....	27
2.7 Uji Hedonik.....	28

2.7.1 Warna.....	29
2.7.2 Aroma .....	29
2.7.3 Rasa.....	30
2.7.4 Tekstur .....	30
2.8 Panelis .....	30
<b>BAB 3 .....</b>	<b>34</b>
<b>KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN.....</b>	<b>34</b>
3.1 Kerangka Konsep.....	34
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep.....	35
3.3 Hipotesis Penelitian .....	36
<b>BAB 4 .....</b>	<b>37</b>
<b>METODE PENELITIAN.....</b>	<b>37</b>
4.1 Desain Penelitian .....	37
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	37
4.2.1 Waktu.....	37
4.2.2 Tempat Penelitian .....	37
4.3 Sampel Penelitian.....	38
4.3.1 Sampel.....	38
4.3.2 Besar Sampel .....	38
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	39
4.4.1 Variabel Penelitian .....	39
4.4.2 Definisi Operasional .....	40
4.5 Kerangka Operasional.....	43
4.5.1 Keterangan Kerangka Operasional .....	44
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	44
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	44
4.6.2 Instrumen Pengumpulan Data .....	45
4.7 Teknik Analisis Data.....	50
<b>BAB 5 .....</b>	<b>51</b>
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>51</b>
5.1 Hasil Penelitian .....	51
5.1.1 Formulasi Bolu Kukus Penambahan Rebung dan Tepung Kacang Kedelai ....	51
5.1.2 Hasil Uji Daya Terima Bolu Kukus Penambahan Rebung dan Tepung Kedelai .....	52
5.1.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Bolu Kukus Penambahan Rebung dan Tepung Kedelai .....	54
5.1.4 Uji Lanjutan Uji <i>Mann Whitney</i> Pada Bolu Kukus Penambahan Rebung dan Tepung Kedelai .....	55
5.2 Pembahasan.....	57

5.2.1 Karakteristik Daya Terima Bolu Kukus.....	57
5.2.2 Kandungan Kalium Bolu Kukus Penambahan Rebung dan Tepung Kedelai ..	61
<b>BAB 6 .....</b>	<b>62</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>62</b>
6.1 Kesimpulan .....	62
6.2 Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>63</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kategori Tekanan Darah menurut JNC - VII, 2003.....	11
Tabel 2.2 Klasifikasi Tekanan Darah menurut WHO-ISH .....	12
Tabel 2.3 Angka Kecukupan Gizi Kalium.....	19
Tabel 2.4 Klasifikasi Tanaman Bambu .....	20
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Rebung Per 100 gram .....	22
Tabel 2.6 Klasifikasi Tanaman Kedelai .....	23
Tabel 2.7 Kandungan Gizi Kedelai Kering Per 100 Gram .....	24
Tabel 2.8 Kandungan Gizi Tepung Kacang Kedelai Per 100 Gram .....	25
Tabel 2.9 Standart Mutu Bolu Kukus .....	27
Tabel 4.1 Definisi Operasional .....	40
Tabel 4.2 Bahan-Bahan Untuk Membuat Bolu Kukus Rebung Tepung Kacang Kedelai .....	46
Tabel 5.1 Formulasi Bolu Kukus Penambahan Rebung dan Tepung Kacang Kedelai .....	52
Tabel 5.2 Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi Bolu Kukus dengan Penambahan Rebung dan Tepung Kacang Kedelai .....	53
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Bolu Kukus Penambahan Rebung dan Tepung Kedelai .....	55
Tabel 5.4 Hasil Uji Man Whitney Bolu Kukus Penambahan Rebung dan Tepung Kedelai .....	55
Tabel 5.5 Kandungan Kalium pada Bolu Kukus Per 100 gram Bolu .....	56
Tabel 5.6 Kandungan Kalium Bolu Kukus dengan penambahan Rebung dan Tepung Kedelai Formulasi 2 (BK2).....	57

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Konsep .....	34
Gambar 4.1 Kerangka Operasional .....	43
Gambar 4.2 Layout Uji Organoleptik .....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis .....	68
Lampiran 2 Kuesioner Uji Organoleptik.....	69
Lampiran 3 Bahan dan Pembuatan Bolu Kukus .....	70
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Daya Terima.....	72
Lampiran 5 Hasil Uji Laboratorium Kandungan Kalium Pada Bolu Kukus .....	73
Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik.....	74

## DAFTAR SINGKATAN

TKPI	=	Tabel Komposisi Pangan Indonesia
TDS	=	Tekanan Darah Sistolik
TDD	=	Tekanan Darah Diastolik
WHO	=	<i>World Health Organization</i>