

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum :.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus.....	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Bagi Peneliti.....	6
1.4.2 Bagi Institusi Jurusan Gizi	6
1.4.3 Manfaat Bagi Masyarakat	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Hipertensi Pada Kehamilan	7
2.1.1 Klasifikasi Hipertensi Dalam Kehamilan	8
2.1.2 Faktor Resiko Hipertensi Dalam Kehamilan	9
2.1.3 Patofisiologi Hipertensi Dalam Kehamilan	14
2.1.4 Penatalaksanaan Hipertensi Dalam Kehamilan	14
2.2 Kacang Hijau.....	16
2.2.1 Kandungan Gizi Kacang Hijau	18
2.2.2 Hasil Olahan Kacang Hijau	19
2.3 Oat (Havermut)	19
2.3.1 Kandungan Gizi Oat.....	22
2.3.2 Hasil Olahan <i>Oat</i>	23
2.4 Kalium	23

2.4.1	Pengertian Kalium.....	23
2.4.2	Sumber Kalium.....	24
2.4.3	Kekurangan dan Kelebihan Kalium	24
2.5	<i>Snackbar</i>	25
2.6	Uji Organoleptik	26
2.6.1	Pengertian Uji Organoleptik	26
2.6.2	Panelis	28
2.7	Uji Hedonik	31
2.7.1	Pengertian Uji Hedonik.....	31
2.7.2	Parameter Uji Hedonik.....	32
BAB III	KERANGKA KONSEP	36
3.1	Kerangka Konsep Penelitian	36
3.2	Keterangan Kerangka Konsep	37
3.3	Hipotesis Penelitian	38
BAB IV	METODE PENELITIAN	39
4.1	Desain Penelitian	39
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian	40
4.2.1	Waktu	40
4.2.2	Tempat	40
4.3	Populasi dan Sampel.....	40
4.3.1	Sampel.....	40
4.3.2	Besar Sampel	41
4.4	Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	42
4.4.1	Variabel Penelitian	42
4.4.2	Definisi Operasional Variabel	43
4.5	Kerangka Operasional	45
4.5.1	Keterangan Kerangka Operasional.....	46
4.6	Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data	46
4.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	46
4.6.2	Instrument Pembuatan Snack Bar OKAI.....	47
4.6.3	Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik	49
4.6.4	Instrumen Uji Kadar Kalium	50
BAB V	HASIL DAN PEMBAHASAN	52
5.1	Hasil Penelitian	52
5.1.1	Karakteristik Formulasi Snackbar OKAI.....	52
5.1.2	Hasil Uji Organoleptik Snackbar OKAI	54

5.1.3 Hasil Uji Kadar Kalium Snackbar OKAI	58
5.2 Pembahasan.....	61
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Snackbar OKAI	61
5.2.2 Kadar Kalium Pada Snackbar OKAI	65
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	67
6.1 Kesimpulan.....	67
6.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69
Lampiran	77

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Zat Gizi Kacang Hijau Per 100 Gram	18
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Per 100 g Oat	22
Tabel 2.3 Kandungan Kalium Pada Beberapa Makanan	24
Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	43
Tabel 4.2 Formulasi Snack bar OKAI	48
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Snackbar OKAI	53
Tabel 5.2 Distribusi Rata – Rata Penilaian Formulasi Snackbar OKAI.....	54
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Snackbar OKAI.....	56
Tabel 5.4 Hasil Uji Kruskal Wallis Snackbar OKAI Tiap Sampel	57
Tabel 5.5 Hasil Uji Mann Whitney	57
Tabel 5.6 Hasil Uji Kadar Kalium dalam 100 gram Snackbar OKAI	58
Tabel 5.7 Hasil Analisis Kadar Kalium Dalam 1 Resep Snackbar OKAI .	59
Tabel 5.8 Kebutuhan Konsumsi Snackbar OKAI Setiap Satu Kali Waktu Kudapan.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kacang Hijau (<i>Vigna radiata L.</i>).....	18
Gambar 2.2 Oat (<i>Avena Sativa</i>).....	20
Gambar 2.3 <i>Snack bar</i> Oat.....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Menjadi Responden	77
Lampiran 2 Lembar Kuesioner Organoleptik	78
Lampiran 3 Bahan dan Pembuatan Snackbar OKAI	79
Lampiran 4 Dokumentasi Uji Organoleptik	80
Lampiran 5 Hasil Uji Laboratorium Kadar Kalium Snackbar OKAI	81
Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik Snackbar OKAI	82
Lampiran 7 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i>	83
Lampiran 8 Hasil Uji Lanjutan <i>Mann Whitney</i>	84

DAFTAR SINGKATAN

AKG	= Angka Kecukupan Gizi
DASH	= Dietary Approaches to Stop Hypertension
PTM	= Penyakit Tidak Menular
TKPI	= Tabel Komposisi Pangan Indonesia
USDA	= United States Department of Agriculture
WHO	= World Health Organization