

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR SINGKATAN.....	xvi
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	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Peneliti.....	5
1.4.2 Bagi Masyarakat	6
1.4.3 Bagi Institusi	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Hipertensi	7
2.1.1 Klasifikasi Hipertensi	8
2.1.2 Faktor Risiko Terjadinya Hipertensi	11
2.1.3 Penatalaksanaan Hipertensi	15
2.2 Kalium.....	17
2.3 Kacang Merah	19
2.3.1 Klasifikasi Kacang Merah	19
2.3.2 Kandungan Gizi Kacang Merah	21
2.3.3 Manfaat Kacang Merah	21

2.3.4 Tepung Kacang Merah	22
2.4 <i>Pancake</i>	24
2.4.1 Bahan-Bahan Pembuatan <i>Pancake</i>	25
2.4.2 Tahapan Pembuatan <i>pancake</i>	28
2.5 Uji Organoleptik.....	30
2.6 Uji Hedonik.....	31
2.7 Panelis	31
BAB 3 KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	34
3.1 Kerangka Konseptual	34
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep	35
3.3 Hipotesis Penelitian.....	35
BAB 4 METODE PENELITIAN	37
4.1 Desain Penelitian.....	37
4.2 Tempat dan Waktu Penelitian	37
4.2.1 Tempat	37
4.2.2 Waktu Penelitian.....	38
4.3 Sampel dan Besar Sampel Penelitian	38
4.3.1 Sampel	38
4.3.2 Besar Sampel	38
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel	39
4.4.1 Variabel Penelitian.....	39
4.4.2 Definisi Operasional Variabel	40
4.5 Kerangka Operasional Penelitian	42
4.5.1 Keterangan Kerangka Operasional.....	43
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	43
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	43
4.6.2 Instrumen Pengumpulan Data.....	44
4.7 Teknik Analisis Data.....	49
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	50
5.1 Hasil Penelitian	50
5.1.1 Karakteristik <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah	50
5.1.2 Hasil Uji Daya Terima <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah.....	52

5.1.3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis Pancake</i> Formulasi Kacang Merah...	53
5.1.4 Hasil Uji Kandungan Kalium <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah	54
5.2 Pembahasan.....	56
5.2.1 Karakteristik Daya Terima <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah	56
5.2.2 Kandungan Kalium <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah.....	61
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
6.1 Kesimpulan.....	63
6.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA	65

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Hipertensi Berdasarkan Derajat Tekanan Darah	8
Tabel 2.2 Bahan Makanan Tinggi Kalium.....	18
Tabel 2.3 Angka Kecukupan Gizi (AKG) Kalium.....	19
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Kacang Merah Kering Per 100 g	21
Tabel 2. 5 Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 g	26
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel.....	40
Tabel 4.2 Bahan-Bahan <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah	44
Tabel 5. 1 Karakteristik <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah	50
Tabel 5. 2 Distribusi Rata-Rata Penilaian <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah	52
Tabel 5. 3 Hasil Uji Kruskal Wallis <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah	54
Tabel 5. 4 Hasil Analisa Kandungan Kalium Pada <i>Pancake</i>	54
Tabel 5. 5 Kandungan Kalium <i>Pancake</i> Kacang Merah Formulasi 3 (PKM3)	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kacang merah.....	20
Gambar 2.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Merah.....	24
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual	34
Gambar 4.1 Kerangka Operasional	42
Gambar 4.2 Denah Laboratorium Uji Daya Terima	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Penjelasan Kepada Panelis	71
Lampiran 2. Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Panelis	73
Lampiran 3. Kuesioner Uji Daya Terima.....	74
Lampiran 4. Hasil Uji Daya Terima <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah.....	75
Lampiran 5. Hasil Uji Laboratorium Kandungan Kalium Pada <i>Pancake</i>	77
Lampiran 6. Hasil Uji Kruskal Wallis <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah.....	81
Lampiran 7. Jadwal Pelaksanaan Penelitian	83
Lampiran 8. Dokumentasi Bahan dan Cara Pembuatan <i>Pancake</i>	84
Lampiran 9. Dokumentasi Hasil <i>Pancake</i> Formulasi Kacang Merah.....	85
Lampiran 10. Dokumentasi Uji Daya Terima <i>Pancake</i>	86

DAFTAR SINGKATAN

mmHg : Milimeter Merkuri Hydrargyrum

Kkal : Kilokalori

Cm : Centimeter

Kg : Kilogram

Mg : Miligram

g : Gram

Ppm : *Parts per million*

SSA : Spektrofotometri Serapan Atom

WHO : *World Health Organization*

AKG : Angka Kecukupan Gizi