

DAFTAR SINGKATAN

WHO	: <i>World Health Organization</i>
Riskedas	: Riset Kesehatan Dasar
DASH	: <i>Dietary Approaches to Stop Hypertension</i>
Kemendes RI	: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR SINGKATAN.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
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	4
1.4.3 Bagi Peneliti.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Hipertensi	5
2.1.1 Definisi Hipertensi	5
2.1.2 Klasifikasi Hipertensi	5
2.1.3 Faktor Risiko Hipertensi.....	6
2.1.4 Dampak Hipertensi	7
2.2 Umbi Bit (<i>Beta Vulgaris</i>)	8
2.3 Pisang Raja	10
2.4 Puding.....	12
2.4.1 Pengertian Puding	12
2.4.2 Bahan Baku Puding	13
2.4.3 Proses Pembuatan	14
2.5 Uji Daya Terima.....	15
2.6 Panelis	16
2.7 Kalium	18
2.7.1 Pengertian kalium	18
2.7.2 Fungsi kalium	18
2.7.3 Kaitan Kalium dengan Hipertensi.....	19
BAB 3 KERANGKA KONSEP.....	21
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	21
3.2 Keterangan Kerangka Konsep.....	21
3.3 Hipotesis Penelitian.....	23
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	24
4.1 Jenis Penelitian	24
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	24
4.2.1 Waktu Penelitian.....	24
4.2.2 Tempat Penelitian	24

4.3 Sampel Penelitian	25
4.3.1 Sampel	25
4.3.2 Besar Sampel	25
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel.....	26
4.4.1 Variabel Penelitian.....	26
4.4.2 Definisi Operasional	27
4.5 Kerangka Operasional	28
4.5.1 Keterangan Kerangka Operasional	28
4.6 Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Data.....	30
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data.....	30
4.6.2 Instrumen Pembuatan Puding Dengan Formulasi Umbi Bit (Beta Vulgaris) dan Pisang Raja.....	31
4.6.3 Instrumen Uji Kalium	32
4.6.4 Pengolahan data Analisis Data.....	33
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN	34
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN.....	47

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Umbi Bit (Beta Vulgaris)	9
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Umbi Bit (Beta vulgaris)	9
Tabel 2.3 Klasifikasi Pisang Raja	11
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Pisang Raja	11
Tabel 4.1 Definisi Operasional Variabel	27
Tabel 4.2 Komposisi Bahan	31
Tabel 5.1 Karakteristik Formulasi Puding Umbi Bit dan Pisang Raja	35
Tabel 5.2 Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Puding Umbi Bit dan Pisang Raja.....	35
Tabel 5.3 Hasil Uji Kruskal Wallis Puding Umbi Bit dan Pisang Raja.....	37
Tabel 5.4 Hasil Kadar Kalium dari formulasi puding umbi bit dan pisang raja ...	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Umbi Bit.....	8
Gambar 2.2 Pisang Raja.....	10
Gambar 2.3 Diagram Alir Pembuatan Puding.....	15
Gambar 3.1 Kerangka Konsep.....	21
Gambar 4.1 Layout Penyajian.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Mengikuti Penelitian	47
Lampiran 2 Kuesioner Uji daya terima	47
Lampiran 3 Hasil Uji Kadar Kalium.....	49
Lampiran 4 Uji Daya Terima	50
Lampiran 5 Hasil Uji Kruskal Wallis	51
Lampiran 6 Cara Pembuatan Puding Umbi Bitu dan Pisang Raja	52
Lampiran 7 Uji Daya Terima	53