

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN PROPOSAL TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR SINGKATAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
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 Peneliti:.....	5
1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi:.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Asam Urat	6
2.1.1 Definisi dan Klasifikasi Asam Urat	6
2.1.2 Klasifikasi Asam Urat	6
2.1.3 Faktor Penyebab Asam Urat	7
2.1.4 Gejala Asam Urat.....	13
2.1.5 Mekanisme Asam Urat.....	14
2.1.6 Terapi Asam Urat.....	15
2.1.7 Pemeriksaan penunjang Asam Urat	15
2.2 Daun Salam (<i>Syzygium polyanthum wight</i>)	16
2.2.1 Definisi Daun Salam	16
2.2.2 Klasifikasi dan Morfologi Daun Salam.....	17
2.2.3 Kandungan Daun Salam.....	18
2.2.4 Manfaat Daun Salam untuk Menurunkan Kadar Asam Urat	18
2.2.5 Mekanisme Kandungan Daun Salam Terhadap Penurunan Kadar Asam Urut	19
2.3 Jahe	20
2.3.1 Definisi Jahe.....	20
2.3.2 Klasifikasi dan Morfologi Jahe	21
2.3.3 Kandungan Jahe	21
2.3.4 Manfaat Jahe untuk Menurunkan Kadar Asam Urat.....	21
2.3.5 Mekanisme Kandungan Jahe Terhadap Penurunan Kadar Asam Urat .	22
2.4 Buah Nanas (<i>Ananas comosus (L) Merr</i>)	23
2.4.1 Definisi Buah Nanas	23
2.4.2 Klasifikasi dan Morfologi Buah Nanas.....	23

BAB 3 KERANGKA KONSEP	34
3.1 Kerangka Konsep Penelitian.....	34
3.2 Keterangan Kerangka Konsep	35
3.3 Hipotesis Penelitian	36
BAB 4 METODE PENELITIAN	37
4.1 Jenis Penelitian	37
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	38
4.2.1 Waktu	38
4.2.2 Tempat.....	38
4.3 Sampel Penelitian	38
4.3.1 Sampel.....	38
4.3.2 Besar Sampel.....	38
4.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel (DOV).....	40
4.4.1 Variabel Penelitian.....	40
4.4.2 Definisi Operasional Variabel (DOV)	41
4.5 Kerangka Operasional.....	42
4.6 Keterangan Kerangka Operasional	43
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	43
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data.....	43
4.7.2 Instrumen Pembuatan.....	44
4.7.3 Teknik Pengumpulan Data Uji Daya Terima.....	45
4.7.4 Instrumen Uji Kadar <i>Flavonoid</i>	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Cara Pengukuran dan Definisi Operasional Variabel	41
Tabel 4.2 Alat dan Bahan Puding DJN	44
Tabel 4.3 Formulasi Puding DJN.....	44
Tabel 4.4 Alat dan Bahan Uji Kadar <i>Flavonoid</i>	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Konsep Penelitian	34
Gambar 4.1 Kerangka Operasional	42
Gambar 4.2 Denah Laboratorium Uji Daya Terima	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Daring	68
Lampiran 2 Lembar Persetujuan Menjadi Responden	70
Lampiran 3 Kuesioner Uji Daya Terima	71
Lampiran 4 Bahan dan Pembuatan Puding DJN	72
Lampiran 5 Dokumentasi Uji Daya Terima	74
Lampiran 6 Hasil Uji Daya Terima Puding DJN	75
Lampiran 7 Hasil Uji Laboratorium Kadar Flavonoid Puding DJN	77

DAFTAR SINGKATAN

KEMENKES	= Kementerian Kesehatan
RISKESDAS	= Riset Kesehatan Dasar
WHO	= <i>World Health Organization</i>
POLTEKKES	= Politeknik Kesehatan
UNAIR	= Universitas Airlangga
RAL	= Rancangan Acak Lengkap
DOV	= Definisi Operasional Variabel
HFC	= <i>High Fructose Corn syrup</i>
SSB	= <i>Sugar Sweet Beverage</i>
DJN	= Daun salam, Jahe, Nanas
IMT	= Indeks Massa Tubuh
EU	= <i>European Commission</i>
ROS	= <i>Reactive Oxygen Species</i>