

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
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	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.4.1 Bagi Masyarakat	7
1.4.2 Bagi Peneliti	7
1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Tekanan Darah	8
2.2 Hipertensi	9
2.2.1 Patofisiologi Hipertensi.....	11
2.2.2 Klasifikasi Hipertensi	13
2.2.3 Etiologi Hipertensi	17
2.2.4 Manifestasi Klinis Hipertensi.....	26
2.2.5 Faktor Risiko Hipertensi	26
2.2.6 Penatalaksanaan Hipertensi Secara Komprehensif	34
2.3 Terung Ungu	46
2.4 Kentang	51
2.5 Dadar Gulung	53
2.6 Kandungan Gizi Dadar Gulung.....	54
2.7 Penilaian Organoleptik.....	55
2.7.1 Macam-macam Panelis	56
BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN	59
3.1 Kerangka Konsep	59
3.2 Penjelasan Kerangka Konsep	60
3.3 Hipotesis Penelitian.....	61
BAB 4 METODE PENELITIAN	62
4.1 Desain Penelitian.....	62
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	63
4.2.1 Waktu	63

4.2.2 Tempat	63
4.3 Populasi dan Sampel Penelitian	64
4.3.1 Sampel	64
4.3.2 Besar Sampel	64
4.3.3 Desain Layout Penelitian	66
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	68
4.5 Definisi Operasional.....	69
4.6 Kerangka Operasional Penelitian	71
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	73
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data	73
4.7.2 Instrumen Pembuatan Formulasi Dadar Rogout Terung Kentang	73
4.7.2.1 Alat dan Bahan	73
4.7.2.2 Prosedur Pembuatan Formulasi Dadar Rogout Terung Kentang	74
4.7.3 Instrumen Uji Daya Terima	74
4.7.3.1 Alat	75
4.7.3.2 Sampel	75
4.7.3.3 Prosedur Kerja	75
4.7.4 Instrumen Analisis Kadar Kalium	77
4.7.4.1 Alat	77
4.7.4.2 Sampel	77
4.7.4.3 Prosedur Kerja	78
4.7.4.4 Perhitungan	78
4.8 Teknik Analisis Data	79
BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	80
5.1 Hasil Penelitian	80
5.1.1 Formulasi Dadar Rogout Terung Kentang	80
5.1.2 Karakteristik Organoleptik pada Dadar Rogout Terung Kentang	81
5.1.3 Hasil Uji Organoleptik Dadar Rogout Terung Kentang.....	83
5.1.2.1 Rata – Rata Penilaian Uji Organoleptik Dadar Rogout Terung Kentang	83
5.1.2.2 Hasil Analisis Statistik Pada Formulasi Dadar Rogout Terung Kentang	89
5.1.2.3 Hasil Kandungan Gizi Pada Dadar Rogout Terung Kentang	91
5.2 Pembahasan	93
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Dadar Rogout Terung Kentang	93
5.2.2 Kadar Kalium Pada Dadar Rogout Terung Kentang	103
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	106
6.1 Kesimpulan	106
6.2 Saran	107
DAFTAR PUSTAKA	108

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penggolongan Hipertensi Berdasarkan Tekanan Darah	13
Tabel 2.2 Klasifikasi Tekanan Darah untuk Orang Dewasa	14
Tabel 2.3 Batasan-batasan Tekanan Darah	14
Tabel 2.4 Penggolongan Hipertensi Berdasarkan Derajat Kerusakan Organ	15
Tabel 2.5 Kandungan Gizi Terung Ungu Per 100 Gram	49
Tabel 2.6 Kandungan Gizi Per 100 Gram Kentang	52
Tabel 4.1 Formulasi Dadar Rogout Terung Kentang	65
Tabel 4.2 Komposisi Perlakuan Penelitian	65
Tabel 4.3 Alat dan Bahan Pembuatan Formulasi Dadar Rogout Terung Kentang	73
Tabel 5.1 Karakteristik Organoleptik Formulasi Dadar Rogout	82
Tabel 5.2 Rata – Rata Penerimaan Panelis Terhadap Warna Dadar Rogout	84
Tabel 5.3 Rata – Rata Penerimaan Panelis Terhadap Rasa Dadar Rogout	85
Tabel 5.4 Rata – Rata Penerimaan Panelis Terhadap Aroma Dadar Rogout	86
Tabel 5.5 Rata – Rata Penerimaan Panelis Terhadap Tekstur Dadar Rogout	87
Tabel 5.6 Rata – Rata Penilaian Formulasi Dadar Rogout Terung Kentang	88
Tabel 5.7 Hasil Uji Kruskal Wallis Dadar Rogout Terung Kentang	89
Tabel 5.8 Hasil Lanjutan Uji <i>Mann-Whitney</i>	90
Tabel 5.9 Kandungan Gizi Makro pada Dadar Rogout Terung Kentang	91
Tabel 5.10 Kadar Kalium pada Dadar Rogout Terung Kentang	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Denah Laboratorium Organoleptik	67
Gambar 4.2 Penyajian Sampel Sekaligus.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Uji Organoleptik.....	113
Lampiran 2 Formulir Penghitungan Kadar Kalium	114
Lampiran 3 Bahan Dadar Rogout Terung Kentang	115
Lampiran 4 Cara Pembuatan Dadar Rogout Terung Kentang	116
Lampiran 5 Dokumentasi Uji Organoleptik Dadar Rogout Terung Kentang.....	118
Lampiran 6 Hasil Perhitungan Kadar Kalium.....	119
Lampiran 7 Hasil Uji Organoleptik Dadar Rogout Terung Kentang.....	120

DAFTAR SINGKATAN

RPJMN	: Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional
PTM	: Penyakit Tidak Menular
WHO	: <i>World Health Organization</i>
Na	: Natrium
K	: Kalium
TDS	: Tekanan Darah Sistolik
TDD	: Tekanan Darah Diastolik
LDL	: <i>Low Density Lipoprotein</i>
GFR	: <i>Glomerulus Filtration Rate</i>
ARIC	: <i>The Atherosclerosis Risk in Communities</i>
DASH	: <i>Dietary Approach to Stop Hypertension</i>
mmHg	: millimeter merkuri (Hydrargyrum)
TD	: Tekanan Darah
TP	: Tekanan Perifer
CJ	: Curah Jantung
JNC	: <i>Joint National Committee</i>
KB	: Keluarga Berencana
CO	: <i>Carbon Monoxide</i>
ATP	: <i>Adenosin Trifosfat</i>
NHLBI	: <i>National Heart, Lung, and Blood Institute</i>
DASH	: <i>Dietary Approach to Stop Hypertension</i>
RDA	: <i>Recommended Dietary Allowances</i>
PJK	: Penyakit Jantung Koroner
ACE	: <i>Angiotensin-Converting Enzyme</i>