

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSYARATAN GELAR.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iv
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Batasan Masalah.....	5
1.4. Tujuan Penelitian.....	6
1.4.1 Tujuan Umum.....	6
1.4.2 Tujuan Khusus.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	6
1.5.1 Bagi Peneliti	6
1.5.2 Bagi Institusi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Surabaya	7
1.5.3 Bagi Masyarakat.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Hasil Penelitian Terdahulu yang Relevan/Keaslian Penelitian	8
2.2. Tekanan Darah	11

2.2.1 Definisi Tekanan Darah.....	11
2.3. Hipertensi	12
2.3.1 Definisi Hipertensi	12
2.3.2 Klasifikasi Hipertensi	12
2.3.3 Etiologi Hipertensi	13
2.2.4 Gejala Hipertensi.....	14
2.3.5 Faktor Resiko Hipertensi.....	15
2.3.6 Faktor Penyebab Hipertensi	16
2.3.7 Penatalaksanaan Hipertensi	17
2.4. Labu Kuning.....	18
2.5. Seledri (Apium Graveolens L.)	20
2.6. Kalium.....	24
2.6.1 Kebutuhan Kalium Bagi Tubuh	24
2.6.2 Sumber Kalium.....	25
2.7. Kue Lumpur	25
2.7.1 Bahan.....	26
2.7.2 Proses Pembuatan.....	29
2.7.8 Pengemasan	31
2.7.9 Kandungan gizi dalam kemasan.....	33
2.7.10 Harga perkemasan	35
2.8. Organoleptik.....	35
2.9. Kerangka Konsep	37
2.9.1 Keterangan Kerangka Konsep.....	37
2.10. Hipotesis.....	38
BAB III METODE PENELITIAN	39
3.1. Jenis Penelitian	39

3.2. Waktu dan Tempat Penelitian	40
3.2.1 Waktu Penelitian	40
3.2.2 Tempat Penelitian.....	40
3.3. Sampel Penelitian	40
3.3.1 Sampel	40
3.3.2 Besaran Sampel	40
3.4 Variabel Penelitian dan Definisi Oprasional Variabel (DOV)	41
3.4.1 Variabel Penelitian	41
3.4.2 Definisi Oprasional Variabel.....	42
3.5 Kerangka Oprasional	45
3.5.1 Keterangan Kerangka Konsep.....	45
3.6 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data.....	46
3.6.1 Metode Pengumpulan Data	46
3.6.2 Instrumen Penelitian.....	46
3.7 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik.....	48
3.7.1 Laboratorium Pengujian	48
3.7.2 Cara Penyajian Sampel Kue LULAKURI pada Uji Hedonik ...	49
3.7.3 Instrumen Uji Kadar Kalium.....	49
3.8 Perhitungan Kadar Kalium	50
3.8.1 Pengelolaan dan Analisis Data	51
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	52
4.1. Karakteristik Responden	52
4.2. Gambaran Umum Objek	53
4.3. Karakteristik Formulasi ‘LULAKURI’	53
4.4. Hasil Organoleptik Kue ‘LULAKURI’	54
4.4.1. Rerata Organoleptik Kue LULAKURI	54

4.4.2. Hasil Uji Kruskal Wallis Kue Lulakuri.....	56
4.4.3. Uji Lanjutan Uji Mann Whitney Pada Kue Lulakuri	56
4.5 Hasil Uji Kandungan Kalium Pada Kue Lulakuri.....	57
4.6 Analisis Biaya.....	58
BAB V PEMBAHASAN	60
5.1. Pembahasan Karakteristik Responden	60
5.2. Karakteristik Daya Terima Kue LULAKURI.....	60
5.3. Pembahasan Hasil Uji Kadar Kalium Kue LULAKURI.....	64
5.4. Pembahasan Analisis Biaya Kue Lulakuri Dengan Empat Formulasi	66
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	67
6.1. Simpulan.....	67
6.2. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	75