

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER	<u>ii</u>
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS ILMIAH.....	<u>iii</u>
HALAMAN PERSETUJUAN.....	<u>iv</u>
HALAMAN PENGESAHAN.....	<u>v</u>
KATA PENGANTAR.....	<u>vi</u>
ABSTRAK.....	<u>viii</u>
ABSTRACT	<u>ix</u>
DAFTAR ISI.....	<u>x</u>
DAFTAR TABEL.....	<u>xii</u>
DAFTAR GAMBAR	<u>xiii</u>
DAFTAR LAMPIRAN.....	<u>xiv</u>
DAFTAR SINGKATAN	<u>xv</u>
<u>BAB 1</u> PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Rumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.4.1 Tujuan Umum	5
1.4.2 Tujuan Khusus	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.5.1 Bagi Peneliti.....	5
1.5.2 Bagi Institusi	5
1.5.3 Bagi Masyarakat	5
<u>BAB 2</u> TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Tekanan Darah	6
2.1.1 Tekanan Darah Tinggi (Hipertensi)	8
2.1.2 Klasifikasi Hipertensi.....	9
2.1.3 Mekanisme Hipertensi	11
2.1.4 Penanganan Hipertensi.....	13
2.2 Labu Siam.....	14
2.2.1 Taksonomi.....	15
2.2.2 Kandungan Gizi Labu Siam	16
2.3 Es Krim.....	18
2.3.1 Prinsip dan Tahapan Pembuatan Es Krim	19
2.3.2 Standar Mutu Es Krim	22
2.4 Uji Hedonik	24
2.5 Jenis Panelis	27
<u>BAB 3</u> KERANGKA PENELITIAN OPERASIONAL.....	30
3.1 Kerangka Penelitian Operasional	30
3.2 Penjelasan Kerangka Penelitian Operasional	31
<u>BAB 4</u> METODE PENELITIAN.....	32
4.1 Jenis Penelitian.....	32
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	32
4.2.1 Waktu	32
4.2.2 Tempat	32
4.3 Formula Es Krim Labu Siam	33

4.4 Sampel Penelitian.....	33
4.4.1 Sampel	33
4.4.2 Besar Sampel	33
4.4.3 Desain Layout Daya Terima	34
4.5 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel	36
4.5.1 Variabel Penelitian.....	36
4.5.2 Definisi Operasional Variabel	37
4.6 Kerangka Operasional.....	38
4.7 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	39
4.7.1 Teknik Pengumpulan Data.....	39
4.7.2 Instrumen Pembuatan Es Krim Labu Siam.....	40
4.7.2.1 Alat.....	40
4.7.2.2 Bahan	40
4.7.2.3 Prosedur Pembuatan Es Krim Labu Siam.....	41
4.7.2.4 Prosedur Uji Organoleptik.....	42
BAB 5 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	43
5.1 Hasil Penelitian	43
5.1.1 Formulasi Es Krim Labu Siam.....	43
5.1.2 Karakteristik Organoleptik Es Krim Labu Siam.....	44
5.1.3 Hasil Uji Organoleptik Es Krim Labu Siam	45
5.1.3.1 Rerata Uji Organoleptik Es Krim Labu Siam	45
5.1.3.2 Hasil Uji <i>Lavene</i> Es Krim Labu Siam.....	48
5.1.3.3 Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Es Krim Labu Siam	48
5.1.4 Kandungan Gizi Es Krim Labu Siam.....	49
5.2 Pembahasan.....	51
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Es Krim Labu Siam	51
5.2.2 Kandungan Gizi Es Krim Labu Siam.....	56
BAB 6 HASIL KESIMPULAN DAN SARAN	57
6.1 Kesimpulan	57
6.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Batasan Tekanan Darah Menurut WHO	7
Tabel 2.2. Berbagai Tingkatan Tekanan Darah Menurut Gunawan, 2007.....	10
Tabel 2.3. Klasifikasi Tekanan Darah Menurut WHO/ISH.....	11
Tabel 2.4. Kandungan 100 gr Labu Siam.....	16
Tabel 2.5. Kategori Es Krim.....	19
Tabel 2.6. Standar Mutu Es Krim.....	23
Tabel 2.7. Persyaratan Kualitas Es Krim Berdasarkan SNI No.01-3713-1995....	24
Tabel 4.1. Formula Es Krim.....	33
Tabel 4.2. Definisi Operasional Variabel.....	37
Tabel 4.3. Bahan Es Krim Labu Siam.....	41
Tabel 5.1. Formula Es Krim Labu Siam	44
Tabel 5.2. Karakteristik Formulasi Es Krim Labu Siam	44
Tabel 5.3. Distribusi Rata-rata Penilaian Formulasi Es Krim Labu Siam	45
Tabel 5.4. Hasil Uji <i>Lavene</i> Es Krim Labu Siam	48
Tabel 5.5. Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> Es Krim Labu Siam	49
Tabel 5.6. Kandungan Gizi Es Krim Labu Siam	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Struktur Umum Flavonoid.....	17
Gambar 3.1. Kerangka Penelitian Operasional.....	30
Gambar 4.1. Layout Uji Daya Terima.....	35
Gambar 4.2. Kerangka Operasional.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran1 Surat Penyataan Bersedia Menjadi Responden	62
Lampiran 2 Kuisioner Uji Organoleptik.....	63
Lampiran 3 Dokumentasi Penelitian	64
Lampiran 4 Master Tabel Hasil Uji Organoleptik Es Krim Labu Siam	68
Lampiran 5 Tabel Hasil Uji <i>Lavene</i> SPSS	69
Lampiran 6 Tabel Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> SPSS	70

DAFTAR SINGKATAN

ACE	: <i>Angiotensin I-Converting Enzyme</i>
ADH	: <i>Anti Diuretic Hormone</i>
CMC	: <i>Carboxy Methyl Cellulose</i>
GFR	: <i>Glomerular Filtration Rate</i>
gr	: Gram
HTST	: <i>High Temperature Short Time</i>
ICM	: <i>Ice Cream Mix</i>
ml	: Mililiter
mmHg	: Milimeter Raksa
NaCl	: Natrium Klorida
RAA	: <i>Renin Angiotensin Aldosterone</i>
RAAS	: <i>Renin Angiotensin Aldosterone System</i>
Riskesdas	: Riset Kesehatan Dasar
SNI	: Standar Nasional Indonesia
WHO	: <i>World Health</i>