

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN COVER.....	i
HALAMAN SAMPUL	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SIMBOL.....	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum.....	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4. Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Masyarakat	5
1.4.2 Bagi Peneliti.....	5
1.4.3 Bagi Institusi Jurusan Gizi	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Hipertensi	7
2.2. Definisi Hipertensi.....	7
2.2.1 Klasifikasi Hipertensi.....	8
2.2.2 Faktor Risiko Hipertensi	8
2.2.3 Dampak Hipertensi	10
2.2.4 Penanganan Hipertensi.....	11
2.2.5 Penatalaksanaan Hipertensi	12
2.3. Mentimun	16
2.4. Seledri.....	18
2.5. Kalium	19
2.5.1 Definisi Kalium.....	19
2.5.2 Sumber Kalium	20
2.5.3 Kebutuhan Kalium Bagi Tubuh	20
2.5.4 Kaitan Kalium dengan Hipertensi.....	20
2.5.5 Sumber Kalium	21
2.6. Proses Pembuatan Minuman Jus Sayur	22
2.7. Uji Organoleptik.....	22
2.8. Uji Hedonik	24

BAB 3 KERANGKA KONSEP	26
3.1 Kerangka Konsep Penelitian	26
3.2 Keterangan Kerangka Konsep	27
3.3 Hipotesis Penelitian	27
BAB 4 METODE PENELITIAN.....	28
4.1 Jenis Penelitian	28
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	29
4.2.1 Waktu.....	29
4.2.2 Tempat	29
4.3 Besar Sampel.....	29
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel.....	30
4.4.1 Variabel Penelitian.....	30
4.4.2 Definisi Operasional Variabel.....	31
4.5 Kerangka Operasional	33
4.6 Keterangan Kerangka Operasional.....	33
4.7 Teknik Pengumpulan dan Instrumen Data	34
4.7.1 Alat dan Bahan.....	34
4.7.2 Prosedur Pembuatan Timun Seledri.....	35
4.7.3 Teknik Pengumpulan Data Uji Organoleptik.....	35
4.7.4 Cara Penyajian Timun Seledri pada Uji Hedonik.....	36
4.7.5 Uji Kadar Kalium.....	36
4.8 Teknik Analisis Data	37
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
5.1 Hasil Penelitian	38
5.1.1 Karakteristik Formulasi Sari Timus.....	38
5.1.2 Hasil Uji Kadar Kalium Minuman Sari Timus	41
5.2 Pembahasan	42
5.2.1 Karakteristik Organoleptik Minuman Sari Timus	42
5.2.2 Kadar Kalium Minuman Sari Timus.....	46
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	48
6.1 Kesimpulan.....	48
6.2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Kategori Hipertens.....8
Tabel 2.2	Komposisi Zat Gizi Mentimun Per 100 Gram..... 8
Tabel 2.3	Komposisi Zat Gizi Seledri Per 100 Gram 19
Tabel 2.4	Sumber Makanan Tinggi Kalium Per 100 Gram..... 21
Tabel 4.1	Formulasi Bahan Utama Minuman Timun Seledri (Timus) 28
Tabel 4.2	Definisi Operasional Variabel 31
Tabel 4.3	Formulasi Pembuatan Timus (Timun Seledri)..... 35
Tabel 4.4	Formulasi Ekstrak Seledri 35
Tabel 5.1	Karakteristik Minuman Sari Timus.....39
Tabel 5.2	Distribusi Rata-Rata Penilaian Formulasi Minuman Sari 40
Tabel 5.3	Hasil Uji Kruskal Wallis Pada Minuman Sari Timus..... 41
Tabel 5.4	Rerata Kadar Kalium dalam Minuman Sari Timus 42

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1	Mentimun..... 17
Gambar 2.2	Daun Seledri 18

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1: Lembar Persetujuan Menjadi Responden	56
Lampiran 2: Kuesioner Uji Organoleptik.....	57

DAFTAR SIMBOL

$\geq$	: Lebih besar sama dengan
%	: Persen
&	: Dan

DAFTAR SINGKATAN

mmHg	: Milimeter <i>Hydrargyrum</i>
WHO	: <i>World Health Organization</i>
Kemendes RI	: Kementerian Kesehatan
Republik Indonesia ACE	: <i>Angiotensin Converting Enzyme</i>
ARB	: <i>Angiotensin Receptor Blocker</i>
CCB	: <i>Calcium Channel Blockers</i>
Covid-19	: <i>Corona Virus Disease 2019</i>
Dinkes	: Dinas Kesehatan
g	: Gram
mg	: miligram
ml	: mililiter
Riskesdas	: Riset Kesehatan Dasar
TIMUS	: Timun dan Seledri
Mmol	: milimol
L	: Liter
mEq	: miliekuivalen
HDL	: <i>Hight Density Lipoprotein</i>
DASH	: <i>Dietary Approaches to Stop Hypertension</i>
PPOK	: Penyakit Paru Obstruktif
NHLBI	: <i>National Heart Lung and Blood Institute</i>
QDA	: <i>Qualitative Descriptive Analysis</i>
TPR	: <i>Total Physical Response</i>
DEPKES	: Departemen Kesehatan
FAO	: <i>Food and Agriculture Organization</i>
JT	: Jus Timun
THT	: Telinga Hidung Tenggorokan