

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS	iii
KATA PENGANTAR	v
ABSTRACT.....	vi
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan dan Perumusan Masalah.....	7
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Hipertensi	9
2.2 Pra Lanjut Usia dan Lanjut Usia	21
2.3 Serat Pangan.....	22
2.4 Kalium.....	24
2.5 Bekatul	25
2.6 Kacang Merah	27
2.7 Getuk	29
2.8 Nilai Organoleptik.....	30
2.9 Analisis Kandungan Gizi	35
2.10 Umur Simpan	36
2.11 Perhitungan Biaya	37
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN..	41

3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	41
3.2 Hipotesis.....	43
BAB IV METODE PENELITIAN	44
4.1 Jenis dan Rancang Bangun Penelitian.....	44
4.2 Panelis	49
4.3 Sampel, Besar Sampel, dan Cara Penentuan Sampel.....	53
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	54
4.5 Variabel, Definisi Operasional, Cara Pengukuran, dan Skala Data	56
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	60
4.7 Prosedur Operasional	67
4.8 Teknik Analisis Data	70
BAB V HASIL PENELITIAN	72
5.1 Hasil Uji Organoleptik	72
5.2 Kadar Serat Pangan dan Kalium	94
5.3 Nilai Ekonomi Gizi	100
5.4 Umur Simpan	101
5.5 Nilai Kelayakan Optimum	104
BAB VI PEMBAHASAN.....	106
6.1 Hasil Uji Organoleptik	106
6.2 Kadar Serat Pangan dan Kalium	115
6.3 Nilai Ekonomi Gizi	117
6.4 Umur Simpan	120
6.5 Formula Optimum	121
6.6 Keterbatasan Penelitian	122
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	123
7.1 Kesimpulan.....	123
7.2 Saran.....	125
DAFTAR PUSTAKA	127
LAMPIRAN	134

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Klasifikasi tekanan darah.....	16
2.2	Kebutuhan Gizi Lansia dan Pra lansia.....	22
2.3	Jenis Makanan Sumber Serat.....	24
2.4	Jenis Makanan Sumber Kalium dan Rendah Natrium.....	25
4.1	Pemenuhan Kebutuhan Serat Pangan Lansia dari 1 Porsi Getuk....	45
4.2	Pemenuhan Kebutuhan Kalium Lansia dari 1 Porsi Getuk.....	45
4.3	Formula Getuk Panggang Substitusi Bekatul dan Kacang Merah....	46
4.4	Zat Gizi Formula Getuk per Porsi.....	47
4.5	Rancangan Acak Lengkap.....	49
4.6	Spesifikasi Bahan yang Digunakan.....	56
4.7	Spesifikasi Alat yang Digunakan.....	57
4.8	Definisi Operasional.....	57
5.1	Distribusi Penilaian Karakteristik Warna Getuk Panggang.....	72
5.2	Distribusi Penilaian Karakteristik Aroma Getuk Panggang.....	73
5.3	Distribusi Penilaian Karakteristik Tekstur Getuk Panggang.....	74
5.4	Distribusi Penilaian Karakteristik Rasa Getuk Panggang.....	75
5.5	Tingkat Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Warna Getuk.....	76
5.6	Tingkat Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Aroma Getuk.....	77
5.7	Tingkat Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Tekstur Getuk.....	78
5.8	Tingkat Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Rasa Getuk.....	78
5.9	Tingkat Kesukaan Warna, Aroma, Tekstur, dan Rasa Getuk.....	79
5.10	Perbandingan Nilai Gizi, Organoleptik, dan Nilai Ekonomi Gizi....	82
5.11	Pemilihan Formula untuk Penelitian Lanjutan.....	82
5.12	Formula Getuk Panggang untuk Penelitian Lanjutan.....	84
5.13	Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih terhadap Warna Getuk....	85
5.14	Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih terhadap Aroma Getuk....	86
5.15	Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih terhadap Tekstur Getuk... 87	
5.16	Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih terhadap Rasa Getuk.....	89
5.17	Distribusi Nilai Kesukaan Warna, Aroma, Tekstur, Rasa Getuk.....	89
5.18	Hasil Uji <i>Kruskal Wallis</i> terhadap Getuk Panggang.....	91
5.19	Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> terhadap Warna Getuk Panggang.....	92
5.20	Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> terhadap Aroma Getuk Panggang.....	92
5.21	Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> terhadap Tekstur Getuk Panggang.....	93
5.22	Hasil Uji <i>Mann Whitney</i> terhadap Rasa Getuk Panggang.....	94
5.23	Hasil Perhitungan Nilai Gizi per Porsi 75 gram.....	95
5.24	Hasil Uji Kadar Serat Pangan Getuk Panggang dan Kalium.....	96

Nomor	Judul Tabel	Halaman
5.25	Tabel Perbandingan Gizi dari TKPI dan Hasil Uji Laboratorium.....	98
5.26	Kecukupan Serat Pangan Getuk Panggang.....	98
5.27	Kecukupan Kalium Getuk Panggang.....	99
5.28	<i>Food Cost</i> dan <i>Total Cost</i> Getuk Panggang.....	100
5.29	Perbandingan Nilai Ekonomi per Satuan Zat Gizi.....	101
5.30	Uji Umur Simpan Berdasarkan Karakteristik Organoleptik.....	102
5.31	Uji Umur Simpan Berdasarkan <i>Total Plate Count</i>	104
5.32	Perbandingan Formula Getuk Panggang pada Penelitian Lanjutan...	104
5.33	Pembobotan untuk Menentukan Formula Optimum.....	105
5.34	Perbandingan Formula Optimum dengan Formula Kontrol.....	105

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Tren Prevalensi Hipertensi di Indonesia.....	10
2.2	Prevalensi Hipertensi di Indonesia Berdasarkan Provinsi.....	10
2.3	Prevalensi Hipertensi di Indonesia Berdasarkan Usia.....	11
2.4	Patofisiologi Hipertensi.....	17
2.5	Ilustrasi Bekatul Beras dari Encyclopedia Britannica.....	26
3.1	Kerangka Konsep Penelitian Pengembangan Makanan.....	41
4.1	Kerangka Operasional.....	69
5.1	Diagram Jaring Tingkat Kesukaan Panelis Terbatas.....	80
5.2	Diagram Jaring Tingkat Kesukaan Panelis Tidak Terlatih.....	90
5.3	Grafik Batas Aman Formula Getuk.....	103

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Sertifikat Laik Etik.....	134
2	Penjelasan Sebelum Persetujuan.....	135
3	Pernyataan Persetujuan Penelitian.....	139
4	Angket Uji Skala Mutu Organoleptik Panelis.....	140
5	Hasil Pengamatan Umur Simpan Secara Indrawi.....	143
6	Hasil Uji Statistik.....	144
7	Diagram Jaring Tingkat Kesukaan Panelis.....	158
8	Hasil UjiLaboratorium Kandungan Zat Gizi.....	165
9	Desain Kemasan.....	166
10	Dokumentasi Penelitian.....	167

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH

Daftar Arti Lambang

&	= dan
\leq	= kurang dari sama dengan
\geq	= lebih dari sama dengan
/	= per
%	= persen

Daftar Singkatan

BPS	= Badan Pusat Statistik
Depkes	= Departemen Kesehatan
Dinkes	= Dinas Kesehatan
g	= gram
Lansia	= Lanjut Usia
mg	= miligram
mmHg	= milimeter <i>Hydrargyrum</i>
Riskesdas	= Riset Kesehatan Dasar
USDA	= <i>United States Department of Agriculture</i>

Daftar Istilah

Hipertensi	= Tekanana Darah Tinggi
------------	-------------------------