

# DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Hipertensi.....	5
2.2 Serat.....	11
2.3 Kacang Hijau.....	13
2.4 Daun Kelor.....	17
2.5 Tepung Terigu.....	19
2.6 Cookies Tepung kacang Hijau.....	21
2.7 Penilaian Uji Organoleptik.....	23
2.8 Uji Kadar Serat.....	28
<b>BAB III KERANGKA TEORI, KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>	<b>25</b>
3.1 Kerangka Teori.....	25
3.2 Kerangka Konsep.....	26

3.3 Hipotesis	26
3.4 Definisi Operasional	27
<b>BAB IV METODOLOGI PENELITIAN</b>	<b>29</b>
4.1 Desain Penelitian	29
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian	29
4.3 Alat dan Bahan	30
4.4 Rancangan Penelitian	36
4.5 Prosedur Penelitian	38
4.6 Jenis Dan Cara Pengumpulan Data	42
4.7 Pengolahan dan Analisa data	47
<b>BAB V HASIL PENELITIAN</b>	<b>48</b>
5.1 Penelitian Pendahuluan	48
5.2 Hasil Univariat	49
5.3 Hasil Analisis Kandungan Gizi Produk Cookies Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Kelor	51
5.4 Analisis Biaya Cookies Tepung Kacang Hijau dan tepung Daun Kelor	62
<b>BAB VI PEMBAHASAN</b>	<b>67</b>
6.1 Pelaksanaan Penelitian	67
6.2 Penelitian Pendahuluan	67
6.3 Penelitian Utama	69
6.4 Deskripsi Produk	69
6.5 Sifat Organoleptik Produk Cookies Tepung Kacang hijau dan Tepung daun kelor	71
6.6 Kandungan Gizi Produk Cookies Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun kelor	79

<b>BAB VII</b>	<b>SIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>82</b>
	7.1 Kesimpulan	82
	7.2 Saran	82
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>84</b>
	<b>LAMPIRAN</b>	<b>90</b>