

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	5
1.3.1 Tujuan Umum .....	5
1.3.2 Tujuan Khusus .....	5
1.4. Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.5. Manfaat Penelitian .....	5
1.5.1 Manfaat Bagi Peneliti .....	5
1.5.2 Manfaat Bagi Masyarakat .....	5
1.5.3 Manfaat Bagi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung ....	6
1.6. Keterbatasan Penelitian .....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1. Hipertensi .....	7
2.1.1 Pengertian Hipertensi .....	7
2.1.2 Faktor Risiko Terjadinya Hipertensi .....	7
2.1.3 Klasifikasi Hipertensi .....	9
2.1.4 Gejala Hipertensi .....	10
2.1.5 Komplikasi Hipertensi .....	10
2.1.6 Penatalaksanaan Penyakit Hipertensi .....	11
2.2. Kalium .....	13
2.2.1 Pengertian Kalium .....	13

2.2.2	Manfaat kalium .....	13
2.2.3	Fungsi Kalium .....	15
2.2.4	Kebutuhan Kalium .....	15
2.2.5	Hubungan Kalium dengan Penurunan Tekanan Darah .....	15
2.3.	Buah Naga Merah.....	17
2.3.1.	Definisi Buah Naga Merah.....	17
2.3.2.	Kandungan Zat Gizi Buah Naga Merah .....	18
2.3.3.	Syarat Mutu Buah Naga Merah .....	19
2.3.4.	Pengaruh Buah Naga Merah dengan Penurunan Tekanan Darah	20
2.4.	Pisang Uli .....	21
2.4.1	Definisi Pisang .....	21
2.4.2	Kandungan Zat Gizi Pisang .....	22
2.4.3	Syarat mutu Pisang Uli .....	23
2.4.4	Pengaruh Pisang Terhadap Penurunan Tekanan Darah .....	24
2.5.	Pancake.....	25
2.5.1.	Definisi Pancake .....	25
2.5.2.	Bahan pembuatan pancake.....	25
2.5.3	Cara Pembuatan Pancake .....	27
2.6.	Uji Organoleptik .....	28
2.6.1	Sifat Organoleptik.....	29
2.6.2	Uji Hedonik.....	30
2.7.	Panelis.....	31
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>		<b>34</b>
3.1.	Kerangka Konsep .....	34
3.2.	Definisi Operasional.....	35
3.2.1	Formulasi Buah Naga dan Pisang Uli .....	35
3.2.2	Sifat Organoleptik.....	35
3.2.3	Nilai Gizi.....	36
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>		<b>37</b>
4.1.	Desain Penelitian.....	37
4.2.	Waktu dan Tempat Penelitian.....	37
4.3.	Populasi dan Sampel.....	38

4.3.1	Populasi .....	38
4.3.2	Sampel.....	38
4.4.	Alat dan Bahan .....	39
4.4.1	Alat dan Bahan dalam Pembuatan <i>Pancake</i> .....	39
4.4.2	Alat dan Bahan dalam Uji Organoleptik .....	40
4.5.	Rancangan Penelitian.....	40
4.5.1	Perlakuan .....	40
4.5.2	Pengulangan .....	41
4.5.3	Randomisasi .....	42
4.6.	Prosedur Kerja.....	43
4.6.1	Prosedur Pembuatan Pancake Buah Naga Merah dan Pisang Uli 43	
4.6.2	Diagram Alir Pembuatan Pancake buah naga merah dan pisang uli.....	44
4.7.	Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	45
4.7.1	Jenis Data .....	45
4.7.2	Cara Pengumpulan Data .....	45
4.8.	Pengolahan dan Analisis Data .....	45
4.8.1	Uji Organoleptik.....	45
4.8.2	Nilai Gizi.....	46
<b>BAB V</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
5.1.	Penelitian Pendahuluan .....	47
5.2.	Penelitian Utama .....	47
5.3.	Deskripsi Produk.....	48
5.4.	Hasil Uji Hedonik Sifat Organoleptik .....	48
5.4.1	Penilaian Terhadap Warna .....	49
5.4.2	Penilaian Terhadap Aroma .....	51
5.4.3	Penilaian Terhadap Rasa .....	54
5.4.4	Penilaian Terhadap Tekstur .....	56
5.4.5	Penilaian Terhadap <i>Overall</i> .....	59
5.5.	Kandungan Gizi <i>Pancake</i> .....	61
5.6.	Analisis Biaya .....	63

<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>65</b>
6.1. Kesimpulan.....	65
6.2. Saran.....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>72</b>