

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
1.3.1. Tujuan Umum .....	4
1.3.2. Tujuan Khusus.....	4
1.4. Ruang Lingkup Penelitian .....	4
1.5. Manfaat Penelitian .....	4
1.5.1. Bagi Peneliti.....	4
1.5.2. Bagi Institusi .....	5
1.5.3. Bagi Masyarakat.....	5
1.6. Keterbatasan Penelitian.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1. Hipertensi.....	6
2.1.1. Hipertensi.....	6
2.1.2. Patofisiologi .....	7
2.1.3. Klasifikasi Hipertensi.....	9
2.1.4. Etiologi.....	9
2.1.5. Bahaya Hipertensi .....	10
2.1.6. Penatalaksanaan Penyakit Hipertensi .....	11
2.2. Kalium.....	17
2.2.1. Definisi Kalium .....	17
2.2.2. Kalium dalam Menurunkan Tekanan Darah .....	18
2.3. Sherbet .....	19
2.3.1. Definisi Sherbet .....	19
2.3.2. Bahan Pembuatan Sherbet.....	21
a. Madu (Pemanis) .....	21
b. <i>CarboxilMethyl Cellulose</i> (CMC).....	22
c. Susu .....	23
2.3.3. Proses Bahan Pembuatan Sherbet .....	25
2.4. Jeruk manis.....	26
2.4.1. Definisi Jeruk Manis.....	26
2.4.2. Kandungan Zat Gizi .....	27
2.4.3. Jeruk dalam Mekanisme Penurunan Hipertensi .....	28
2.5. Alpukat.....	28
2.5.1. Definisi Alpukat .....	28

2.5.2. Syarat Mutu .....	29
2.5.3. Kandungan Zat Gizi .....	31
2.5.4. Alpukat dalam Mekanisme Penurunan Hipertensi .....	32
2.6. Makanan Selingan .....	33
2.7. Uji Organoleptik .....	33
2.7.1. Uji Hedonik (Uji Kesukaan) .....	33
2.7.2. Warna .....	34
2.7.3. Aroma .....	34
2.7.4. Rasa .....	34
2.7.5. Tekstur .....	35
2.7.6. <i>Overall</i> (Keseluruhan) .....	35
2.7.7. Panel .....	35
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL.....</b>	<b>38</b>
3.1. Kerangka Konsep .....	38
3.2. Definisi Operasional .....	39
3.2.2. Sifat Organoleptik .....	39
3.2.3. Nilai Gizi.....	40
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>41</b>
4.1. Desain Penelitian .....	41
4.2. Waktu dan Tempat Penelitian .....	41
4.2.1. Penelitian Pendahuluan .....	41
4.2.2. Penelitian Utama .....	41
4.3. Alat dan Bahan .....	42
4.3.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	42
4.3.2. Alat dan Bahan Uji Organoleptik.....	43
4.4. Rancangan Percobaan .....	43
4.4.1. Perlakuan.....	43
4.4.2. Randomisasi .....	44
4.4.3. Pengulangan.....	45
4.5. Prosedur Kerja .....	45
4.5.1. Prosedur Pembuatan Sari Jeruk Manis .....	45
4.5.2. Prosedur Pembuatan Sherbet .....	46
4.6. Populasi dan Panelis .....	47
4.6.1. Populasi .....	47
4.6.2. Panelis .....	48
4.7. Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	48
4.7.1. Jenis Data .....	48
4.7.2. Cara Pengumpulan .....	48
4.8. Pengolahan dan Analisis Data .....	49
4.8.1. Uji Hedonik .....	49
4.8.2. Nilai Gizi.....	49
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>50</b>
5.1. Penelitian Pendahuluan.....	50

5.2. Penelitian Utama .....	51
5.3. Deskripsi Produk.....	52
5.4. Hasil Uji Organoleptik .....	52
5.4.1. Penilaian terhadap Warna .....	52
5.4.2. Penilaian terhadap Rasa .....	54
5.4.3. Penilaian terhadap Aroma .....	56
5.4.4. Penilaian terhadap Tekstur .....	58
5.4.5. Penilaian terhadap <i>Overall</i> .....	60
5.5. Kandungan Gizi Sherbet Jeruk Manis Alpukat.....	61
5.6. Peran Sherbet Jeruk Manis dan Alpukat bagi Hipertensi .....	64
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>66</b>
6.1. Simpulan.....	66
6.2. Saran.....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>68</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>75</b>