

DAFTAR ISI

1	PENDAHULUAN	1
1.1	Latar Belakang.....	1
1.2	Identifikasi Masalah.....	3
1.3	Batasan Masalah.....	4
1.4	Rumusan Masalah.....	4
1.5	Tujuan Penelitian.....	4
1.5.1	Tujuan Umum.....	4
1.5.2	Tujuan Khusus.....	4
1.6	Manfaat Penelitian.....	5
1.6.1	Manfaat Bagi Penderita Hipertensi.....	5
1.6.2	Manfaat Bagi Universitas.....	5
1.6.3	Manfaat Bagi Penulis.....	5
1.6.4	Manfaat Bagi Industri.....	5
1.7	Keterbaruan Penelitian.....	6
2	TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1	Hipertensi.....	9
2.2	Kalium.....	12
2.3	Pisang.....	13
2.3.1	Tepung Pisang.....	14
2.4	Kacang Hijau.....	17
2.5	Biskuit.....	17
2.6	Uji Organoleptik.....	19
2.7	Panelis.....	20
2.7.1	Panel Perseorangan.....	20
2.7.2	Panel Terbatas.....	20
2.7.3	Panel Terlatih.....	20
2.7.4	Panel Semi Terlatih.....	21
2.7.5	Panel Tidak Terlatih.....	21
2.7.6	Panel Konsumen.....	21
2.7.7	Panel Anak-anak.....	21

2.8	Analisis Zat Gizi.....	21
2.8.1	Analisis Kadar Air	21
2.8.2	Analisis Kadar Abu.....	22
2.8.3	Analisis Kadar Protein	22
2.8.4	Analisis Kadar Lemak	22
2.8.5	Analisis Kadar Karbohidrat.....	22
2.8.6	Analisis Kadar Serat	23
2.8.7	Analisis Kadar Kalium.....	23
2.9	Kerangka Berpikir	23
2.10	Kerangka Konsep.....	25
2.11	Hipotesis	25
3	METODE PENELITIAN	27
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
3.2	Bahan dan Alat	27
3.2.1	Bahan	27
3.2.2	Alat	28
3.3	Metode	28
3.3.1	Penelitian Pendahuluan.....	28
3.3.2	Penelitian Utama	31
3.3.3	Penelitian Daya Terima.....	31
3.4	Definisi Konseptual	33
3.5	Definisi Operasional	34
3.5.1	Uji Organoleptik.....	34
3.5.2	Uji Proksimat.....	36
3.6	Penentuan Nilai Gizi.....	37
3.7	Teknik Pengolahan Data	41
4	HASIL	43
4.1	Deskripsi Produk	43
4.2	Hasil Uji Organoleptik.....	45
4.2.1	Uji Hedonik Panelis Semi Terlatih.....	45
4.2.2	Uji Mutu Hedonik Panelis Semi Terlatih.....	46
4.2.3	Uji Hedonik Konsumen	48

4.3	Nilai Gizi.....	50
4.3.1	Kadar Air.....	50
4.3.2	Kadar Abu.....	51
4.3.3	Karbohidrat.....	51
4.3.4	Protein.....	52
4.3.5	Serat.....	52
4.3.6	Kalium.....	53
5	PEMBAHASAN.....	54
5.1	Uji Organoleptik.....	54
5.1.1	Warna.....	54
5.1.2	Aroma.....	55
5.1.3	Rasa.....	56
5.1.4	Tekstur.....	57
5.2	Nilai Gizi.....	59
5.2.1	Kadar Air.....	59
5.2.2	Kadar Abu.....	60
5.2.3	Karbohidrat.....	61
5.2.4	Protein.....	62
5.2.5	Lemak.....	63
5.2.6	Serat.....	64
5.2.7	Kalium.....	65
5.3	Formulasi Terpilih.....	66
6	PENUTUP.....	69
6.1	SIMPULAN.....	69
6.2	SARAN.....	69
7	DAFTAR PUSTAKA.....	71
8	LAMPIRAN.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Keterbaruan Penelitian	6
Tabel 2 Klasifikasi Tekanan Darah Pasien Dewasa Menurut JNC-7	9
Tabel 3 Mutu Tepung Pisang Menurut SNI	15
Tabel 4 Syarat Mutu Biskuit SNI 2973-2011.....	18
Tabel 5 Formulasi <i>Cookies</i> Tepung Pisang.....	31
Tabel 6 Definisi Operasional Uji Organoleptik.....	34
Tabel 7 Definisi Operasional Uji Proksimat	36
Tabel 8 Hasil Uji Statistik Hedonik Panelis Semi Terlatih.....	45
Tabel 9 Hasil Hasil Uji Statistik Mutu Hedonik Panelis Semi Terlatih	47
Tabel 10 Hasil Analisis Gizi Uji Proksimat <i>Cookies</i>	50
Tabel 11 Hasil Analisis Serat <i>Cookies</i>	53
Tabel 12 Hasil Analisis Kalium <i>Cookies</i>	53
Tabel 13 Hasil Uji Statistik terhadap Uji Mutu Hedonik Rasa Tepung Pisang <i>Cookies</i>	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Pisang	16
Gambar 2 Kerangka Berpikir	24
Gambar 3 Kerangka Konsep	25
Gambar 4 Alur Penelitian Pembuatan <i>Cookies</i> Tepung Pisang Dengan Penambahan Kacang Hijau Potensi Sumber Kalium untuk Penderita Hipertensi. 28	
Gambar 5 Prosedur Pembuatan <i>Cookies</i>	30
Gambar 6 Penelitian Daya Terima	32
Gambar 7 Hasil Penelitian Pendahuluan <i>Cookies</i> untuk Penderita Hipertensi	44