

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
ABSTRAK	viii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Konsep	5
F. Hipotesis Penelitian.....	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hipertensi	7
B. Klasifikasi Hipertensi	8
C. Faktor penyebab Hipertensi	9
D. Prinsip Diet	12
E. Kebutuhan gizi pada penderita Hipertensi	13
F. Tempe	14
G. Tepung Tempe	16
H. Pisang kepok merah	17
I. Tepung tapioka	20
J. Mutu kimia	24

K. Mutu Organoleptik	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian	29
1. Tempat	29
2. Waktu	29 C.
Alat dan Bahan	30
D. Variabel Penelitian	34
E. Definisi Operasional Variabel	35 F.
Prosedur Penelitian	37
1. Pengolahan Tepung Tempe	37
2. Pengolahan Tepung Pisang Kepok Merah	38
3. Pengolahan Sereal	39
G. Metode Analisis	39
1. Mutu Kimia	39
2. Nilai Energi.....	43
3. Mutu Organoleptik	45
4. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik	46
H. Pengolahan dan Analisis Data	45
I. Instrumen Analisis Data	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Produk	47
B. Mutu Kimia	48
C. Nilai Energi	55
D. Mutu Organoleptik.....	56
E. Perlakuan Terbaik.....	61
F. Angka Kecukupan Gizi per Takaran Saji	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	66
B. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1	Klasifikasi Hipertensi	8
2	Kebutuhan Gizi pada penderita Hipertensi.....	13
3	Kandungan Gizi Kedelai, Tempe dan Tepung Tempe	15
4	Kandungan Gizi Beberapa Jenis Pisang (per 100 gram)	18
5	Kandungan Gizi Pisang dan Tepung Pisang (per 100 gram).....	19
6	Kandungan Gizi setiap Bahan Makanan Pada Sereal Tepung Pisang dan Tepung Tempe	21
7	Syarat Mutu Susu Sereal	22
8	Kandungan Gizi Susu Skim dan Susu Full Cream	23

9	Desain Percobaan : Rancangan Acak Lengkap (RAL)	29
10	Spesifikasi Bahan Penyusun Sereal Tempe dan Pisang Kepok Merah.....	31
11	Standar resep Sereal	32
12	Jumlah Bahan yang dibutuhkan Untuk Sereal	33
13	Jumlah Bahan yang dibutuhkan pada berbagai taraf perlakuan untuk satu unit percobaan	33
14	Kandungan Energi dan Zat Gizi Sereal Tempe dan Pisang Kepok Merah Tiap Taraf Perlakuan	34
15	Visualisasi sereal formulasi	47
16	Rata-rata Kadar Air sereal per 100 gram tiap taraf perlakuan	48
17	Rata-rata Kadar Abu sereal per 100 gram tiap taraf perlakuan	50
18	Rata-rata Kadar Protein sereal per 100 gram tiap taraf perlakuan	51
19	Rata-rata Kadar Lemak sereal per 100 gram tiap taraf perlakuan.....	52
20	Rata-rata Kadar Karbohidrat sereal per 100 gram tiap taraf perlakuan.....	53
21	Rata-rata Kadar Kalium sereal per 100 gram tiap taraf perlakuan	54
22	Rata-rata Nilai Energi sereal per 100 gram tiap taraf perlakuan	55
23	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Susu Sereal	56
24	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Susu Sereal	57
25	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Susu Sereal	58
26	Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Susu Sereal	59
27	Ranking Variabel dalam penentuan taraf perlakuan terbaik	61
28	Karakteristik Formulasi Sereal pada Taraf perlakuan P1.....	62
29	Kecukupan Gizi penderita Hipertensi dengan Diet Rendah Garam III sebagai makanan selingan	64
30	Saran Penyajian Sereal Formulasi.....	64
31	Kandungan Nilai gizi per takaran saji Sereal Formulasi	64

DAFTAR GAMBAR

Nomor

1	Diagram Alir Pengolahan Tepung Tempe	37
2	Diagram Alir Pembuatan Tepung Pisang Kepok Merah	38
3	Diagram Alir Formulasi Sereal	39
4	Diagram Alir Analisis Kadar Protein	40
5	Diagram Alir Analisis Kadar Lemak	41
6	Diagram Alir Analisis Kadar Air	42
7	Diagram Alir Analisis Kadar Abu	42
8	Diagram Analisis Kadar Kalium	43
9	Visualisasi Sereal Formulasi.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor

1	Jadual Kegiatan Penelitian	72
---	----------------------------------	----

2	Langkah - Langkah Randomisasi dalam penempatan Unit Penelitian	73
3	Form Uji Skala Kesukaan (<i>Hedonic Scale Test</i>)	75
4	Indeks Efektivitas dalam Penentuan Perlakuan Terbaik	76
5	Desain Formulasi Sereal Pengembangan	77
6	Desain Formulasi Susu Sereal Tiap Kemasan	79
7	Hasil Analisis Kadar Air Sereal	81
8	Hasil Analisis Kadar Abu Sereal	82
9	Hasil Analisis Kadar Protein Sereal	83
10	Hasil Analisis Kadar Lemak Sereal	84
11	Hasil Analisis Kadar Karbohidrat Sereal	85
12	Hasil Analisis Kadar Kalium Sereal	86
13	Hasil Analisis Nilai Energi Sereal	87
14	Hasil Uji Organoleptik Sereal	88
15	Hasil Uji Organoleptik Warna Sereal uji Mann-Whitney.....	89
16	Hasil Uji Organoleptik Aroma Sereal uji Mann-Whitney	91
17	Hasil Uji Organoleptik Warna Sereal uji Mann-Whitney	93
18	Hasil Uji Mutu Kimia.....	94
19	Dokumentasi Proses Penelitian	95