

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Hipertensi	6
2.2. Garam	7
2.3. Asupan Garam.....	10
2.4. Perilaku Makan.....	11
2.5. Aspek Sensoris	13
2.6. Ambang Preferensi	14
2.7. Pengurangan Konsumsi Garam	17
2.8. Kaldu Jamur	21
2.9. Hedonik dan Palatabilitas	25
2.10. Formulasi Bumbu	28
2.10 Hipotesis	30
BAB 3. METODE PENELITIAN.....	31
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	31
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	31

3.2.1. Alat.....	31
3.2.2. Bahan	34
3.3. Tahapan Penelitian	34
3.3.1. Survei Perilaku Konsumsi Garam	36
3.3.2. Uji sensoris pembedaan	39
3.3.3. Uji Hedonik dan Uji Palatabilitas	40
3.3.4. Persiapan Sampel.....	41
3.4. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	45
3.4.1. Survei Perilaku Konsumsi Garam	45
3.4.2. Uji Pembedaan.....	46
3.4.3. Uji Hedonik dan Palatabilitas	46
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	48
4.1. Survei Perilaku Konsumsi Garam	48
4.1.1. Karakteristik demografi responden.....	48
4.1.2. Gambaran praktik konsumsi garam	49
4.1.3. Gambaran seputar pengurangan konsumsi garam	52
4.1.4. Korelasi Tingkat Konsumsi Garam dengan Karakteristik dan Pengetahuan Responden	59
4.2. Penentuan Formulasi Seasoning.....	61
4.3. Ambang Preferensi	63
4.4. Hedonik dan Palatabilitas	67
4.4.1. Korelasi Antara Kesukaan dengan Palatabilitas	72
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	74
5.1. Kesimpulan.....	74
5.2. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN.....	85