

ABSTRAK

Latar Belakang Hipertensi merupakan suatu keadaan meningkatnya tekanan darah sistolik lebih dari sama dengan 140 mmHg dan diastolik lebih dari sama dengan 90 mmHg. Hipertensi seringkali tidak menimbulkan gejala, sementara tekanan darah yang terus-menerus tinggi dalam jangka waktu lama dapat menimbulkan komplikasi. Penyakit hipertensi banyak terjadi di Negara Indonesia pola kebiasaan hidup seperti aktifitas fisik, faktor stress dan pola konsumsi pangan yang ada di masyarakat menjadi penyebab utama tingginya penderita hipertensi di Negara Indonesia. Oleh karena itu diperlukan adanya suatu inovasi kudapan dengan kandungan antioksidan adalah kelopak bunga rosella.

Tujuan dilaksanakan penelitian ini adalah Untuk Mengetahui Uji Daya Terima Dan Kadar Antioksidan kue Kering Lidah Kucing “Tepung Kelopak Bunga Rosella” sebagai Alternatif Kudapan Penderita Hipertensi.

Metode rancangan eksperimen 4 formulasi tepung kelopak bunga rosella dengan tepung terigu, formulasi HR0 (0:150), HR1 (10:140), HR2 (15:135), HR3 (20:130). Menggunakan uji skala hedonik berdasarkan indikator warna, rasa, aroma dan tekstur yang diberikan kepada 25 panelis. Dalam peengujian kadar antioksidan kue kering lidah kucing (kelopak bunga rosella) menggunakan metode DPPH pada formulasi HR0 (kontrol) dan formulasi terbaik hasil uji organoleptik.

Hasil penelitian menunjukkan sifat organoleptik, formulasi yang paling disukai panelis adalah formulasi dengan kode HR1 dengan perbandingan tepung kelopak bunga rosella dengan tepung terigu (10:140). Sedangkan kadar antioksidan dalam formulasi yang disukai oleh panelis yakni formulasi HR1 sebesar 21,49% dengan nilai IC_{50} 4,309 mg/mL

Kata Kunci: Antioksidan, hipertensi, kue kering lidah kucing, tepung kelopak bunga rosella merah.

ABSTRACT

Background Hypertension is a condition where the systolic blood pressure is more than equal to 140 mmHg and diastolic is more than equal to 90 mmHg. Hypertension often causes no symptoms, while blood pressure that is persistently high for a long time can cause complications. Hypertension disease often occurs in the State of Indonesia. Life habits such as physical activity, stress factors and food consumption patterns in the community are the main causes of high hypertension sufferers in Indonesia. Therefore, it is necessary to have an innovative snack with antioxidant content, namely rosella flower petals.

The purpose of this research was to determine the acceptance test and antioxidant levels of Cats' Tongue Pastry "Rosella Flower Petal Flour" as an Alternative Snack for Patients with Hypertension.

The method experiment 4 formulations of rosella flower petals with wheat flour, formulations HR0 (0: 150), HR1 (10: 140), HR2 (15: 135), HR3 (20: 130). Using a hedonic scale test based on indicators of color, taste, aroma and texture given to 25 panelists. In testing the antioxidant content of cat tongue pastries (roselle flower petals) using the DPPH method on the HR0 formulation (control) and the best formulation of the organoleptic test results.

The results showed organoleptic properties, the most preferred formulation panelists was formulation with code HR1 with the ratio of rosella flower petal flour to wheat flour (10: 140). Meanwhile, the antioxidant content in the formulation favored by the panelists was the HR1 formulation of 21.49% with an IC value of 4.309 mg / mL.

Keywords: Antioxidants, cat tongue cookies, hypertension, red rosella flower petal flour.