

## ABSTRAK

**Latar Belakang** Hipertensi didefinisikan sebagai peningkatan tekanan darah secara kronis akibat meningkatnya kerja jantung dalam memompa darah. Peningkatan tekanan darah sistolik dan diastolik disebabkan oleh konsumsi natrium berlebih, kurangnya aktivitas fisik, stres, rendahnya asupan kalium, magnesium dan kalsium, berat badan berlebih, peradangan pada vaskular dan konsumsi alkohol berlebih. Oleh karena itu diperlukan adanya suatu inovasi kudapan dengan kandungan kalium yaitu puding maizena dengan formulasi tepung kedelai dan pisang kepok. **Tujuan** dilaksanakan penelitian ini adalah untuk mengetahui uji daya terima dan kadar kalium puding maizena dengan formulasi tepung kedelai dan pisang kepok sebagai alternatif kudapan pada penderita hipertensi. **Metode** rancangan eksperimen dengan 3 formulasi dengan berat masing-masing sampel 250 gram. Waktu penelitian dilaksanakan pada 08 April 2021. Dalam pengujian kadar kalium pada puding maizena dengan formulasi tepung kedelai dan pisang kepok menggunakan metode SSA pada formulasi yang paling disukai panelis. Untuk uji daya terima menggunakan metode Kruskal Wallis dan Mann Whitney. **Hasil** penelitian menunjukkan sifat organoleptik pada formulasi yang paling disukai panelis yaitu formulasi MKP10 dengan perbandingan tepung maizena : tepung kedelai : pisang kepok (33 : 17 : 50). Kadar kalium pada formulasi MKP10 dalam 100 gram mengandung kalium sebesar 1023,51 mg.

**Kata kunci** : Hipertensi, kalium, tepung kedelai, pisang kepok, puding maizena.

## Abstract

**Background** Hypertension is defined as an increase in blood pressure chronic disease due to increased work of the heart in pumping blood. Pressure increase systolic and diastolic blood pressure caused by excessive sodium consumption, lack of activity physical activity, stress, low intake of potassium, magnesium and calcium, excess body weight, inflammation of the vasculature and excessive alcohol consumption. Therefore it is necessary to have an innovative snack with potassium content, namely cornstarch pudding with the formulation soybean flour and banana kepok. **The purpose** of this study was to determine the acceptability and potassium levels of cornstarch pudding with the formulation of soybean flour and kepok bananas as an alternative snack in patients with hypertension. **method** Experimental design with 3 formulations with a weight of each sample of 250 grams. The time of the study was carried out on April 8, 2021. In testing the potassium levels in cornstarch pudding with the formulation of soybean flour and kepok bananas using the SSA method in the formulation that was most preferred by the panelists. To test the acceptability using the Kruskal Wallis and Mann Whitney method. **The results** showed the organoleptic properties of the most preferred formulation by panelists, namely the MKP10 formulation with a ratio of cornstarch: soybean flour: banana kepok (33: 17: 50). Potassium levels in the MKP10 formulation in 100 grams contain potassium of 1023.51 mg.

**Key words** : Hypertension, potassium, soybean flour, kepok banana, cornstarch pudding.