

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR KALIUM PADA KUE LUMPUR KENDRI “KENTANG SELEDRI” SEBAGAI KUDAPAN ALTERNATIF PENDERITA HIPERTENSI

ABSTRAK

Latar Belakang Hipertensi didefinisikan sebagai tekanan darah persisten dengan tekanan darah $\geq 140/90$ mmHg pada pemeriksaan berulang. Salah satu faktor pemicu hipertensi adalah pola konsumsi natrium tinggi dan lemak jenuh yang biasa ditemukan pada makanan modern. Oleh karena itu, diperlukan adanya inovasi kudapan dengan kandungan tinggi kalium antara lain seledri dan kentang. **Tujuan** dilakukannya penelitian ini adalah mengidentifikasi uji organoleptik dan menganalisis kadar kalium kue lumpur KENDRI “Kentang Seledri” sebagai kudapan alternatif penderita hipertensi. **Metode** yang digunakan pada penelitian ini adalah melakukan percobaan pada 4 formulasi kentang dengan penambahan ekstrak seledri dengan perbandingan PSJ (50 g:100 g:0 ml), CSY (50 g:100 g: 75 ml), JHI (50 g:100 g:60 ml), TAF (50 g:100 g:50 ml), menggunakan uji skala kesukaan dan diberikan pada 25 panelis berupa kesukaan atau ketidaksukaan terhadap indikator organoleptik yaitu warna, aroma, tekstur dan rasa kue lumpur KENDRI. Sedangkan untuk uji kadar kalium kue lumpur KENDRI menggunakan metode Spektrofotometri Serapan Atom pada seluruh formulasi. **Hasil** penelitian menunjukkan sifat organoleptik, formulasi yang paling disukai oleh panelis yaitu formulasi TAF dengan perbandingan (50 g:100 g:50 ml). Sedangkan kadar kalium tertinggi pada formulasi CSY sebesar 986,65 mg/kg.

Kata kunci: *Hipertensi, kalium, kentang, seledri, kue lumpur*

TEST OF ACCEPTANCE AND POTASSIUM LEVELS IN KENDRI MUD CAKE "POTATO CELERY" AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR HYPERTENSION PATIENTS

ABSTRACT

Background Hypertension is defined as persistent blood pressure with blood pressure 140/90 mmHg on repeated examinations. One of the factors that trigger hypertension is the pattern of consumption of high sodium and saturated fat which is commonly found in modern food. Therefore, it is necessary to innovate snacks with high potassium content, such as celery and potatoes. **The purpose** of this study was to identify organoleptic tests and analyze the potassium content of KENDRI mud cakes as an alternative snack for hypertension sufferers. **The method** used in this study was to experiment with 4 potato formulations with the addition of celery extract with a ratio of PSJ (50 g: 100 g: 0 ml), CSY (50 g: 100 g: 75 ml), JHI (50 g: 100 g :60 ml), TAF (50 g: 100 g: 50 ml), using a preference scale test and given to 25 panelists in the form of liking or disliking organoleptic indicators, namely color, aroma, texture and taste of KENDRI mud cake. Meanwhile, to test the potassium content of KENDRI mud cakes using the Atomic Absorption Spectrophotometry method in all formulations. **The results** showed organoleptic properties, the most preferred formulation by the panelists was the TAF formulation with a ratio (50 g: 100 g: 50 ml). While the highest potassium content in the CSY formulation was 986.65 mg/kg.

Keywords: *Hypertension, potassium, potato, celery, mud cake*