

UJI DAYA TERIMA DAN KANDUNGAN KALIUM SELAI KULIT SEMANGKA DAN LABU KUNING UNTUK MENGURANGI RESIKO HIPERTENSI

Oleh :

Alviana Dewi Hafshah

ABSTRAK

Latar belakang : Hipertensi atau yang lebih dikenal dengan penyakit darah tinggi adalah peningkatan abnormal tekanan darah, baik tekanan darah sistolik maupun tekanan darah diastolik. Salah satu cara untuk menanggulangi penyakit hipertensi adalah dengan meningkatkan konsumsi kalium yang diperoleh dari sebagian bahan pangan seperti semangka dan labu kuning. **Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan kandungan kalium selai yang dibuat dari kulit buah semangka dan labu kuning. **Metode :** Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental, uji organoleptik terdapat 1 bentuk control dan 3 perlakuan kulit buah semangka dan labu kuning dengan formulasi SK1 (30%:70%), SK2 (50%:50%) SK3 (70%:30%), penilaian uji organoleptik menggunakan skala hedonik maka dapat diketahui hasil kesukaan secara umum berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur. Data hasil uji kandungan kalium menggunakan *Spektrofotometer Serapan Atom* melalui laboratorium dengan melihat kandungan kalium pada selai control dan hasil terbaik dari uji organoleptik. **Hasil :** berdasarkan penilaian organoleptik, formulasi selai yang paling disukai yaitu SK3 (70%:30%) dengan kandungan kalium 994,47 mg/kg. **Kesimpulan :** formulasi selai yang paling disukai yaitu SK3 dan kandungan kalium tertinggi ada pada formulasi SK3

Kata Kunci : Hipertensi, kulit Semangka, Labu Kuning, Selai

TEST OF ACCEPTANCE AND POTASSIUM CONTENT OF PEEL FROM WATERMELON AND PUMPKIN TO REDUCE THE RISK OF HYPERTENSION

By :

Alviana Dewi Hafshah

ABSTRACT

Background: Hypertension or better known as high blood pressure is an abnormal increase in blood pressure, both systolic blood pressure and diastolic blood pressure. One way to overcome hypertension is to increase the consumption of potassium obtained from some foodstuffs such as watermelon and pumpkin. **Purpose :** This study aims to determine the acceptability and potassium content of jam made from watermelon and pumpkin peels. **Methods :** This research is an experimental study, organoleptic test there is 1 control form and 3 treatments of watermelon and pumpkin peel with the formulation SK1 (30%:70%), SK2 (50%:50%) SK3 (70%:30%) , the assessment of organoleptic test using a hedonic scale, it can be seen the results of general preference based on color, aroma, taste and texture. Data on the results of the potassium content test using an Atomic Absorption Spectrophotometer through the laboratory by looking at the potassium content in the control jam and the best results from the organoleptic test. **Result :** based on organoleptic assessment, the most preferred jam formulation was SK3 (70%:30%) with potassium content of 994.47 mg/kg. **Conclusion:** the most preferred jam formulation is SK3 and the highest potassium content is in the SK3 formulation

Keywords: Hypertension, Potassium Watermelon peel, Pumpkin, Jam