

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR KALIUM PADA *COOKIES* DENGAN FORMULASI TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BAGI PENDERITA HIPERTENSI

Oleh :

Tirawida Sellya Nadissa

ABSTRAK

Latar Belakang Penyebab hipertensi yaitu mengkonsumsi asupan natrium yang berlebihan. Hipertensi dapat dikendalikan dengan mengkonsumsi mineral yaitu kalium. Salah satunya adalah makanan yang berbahan dasar tepung pisang. Tepung pisang bisa diolah menjadi *cookies*.

Tujuan penelitian untuk mengetahui daya terima dan kadar kalium *cookies* tepung pisang raja.

Metode Penelitian jenis penelitian yang digunakan eksperimental. Formulasi *cookies* yang dibuat yaitu CM1, CM2, CM3 dengan perbandingan tepung terigu dan tepung pisang raja yang berbeda. Uji organoleptik digunakan untuk menguji daya terima terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur. Uji SSA digunakan untuk memeriksa kadar kalium. Teknis analisis data yang digunakan *Kruskal Wallis*.

Hasil Penelitian hasil rata-rata organoleptik untuk CM1 yaitu 3,2 CM2 yaitu 3,52 dan CM3 yaitu 3,7. Untuk kadar kalium CM3 sebesar 1800,34 mg/kg pada 100 gram *cookies* tepung pisang raja.

Kesimpulan Penelitian hasil statistik menunjukkan adanya perbedaan aroma dan rasa pada ketiga formulasi dan CM3 merupakan formulasi yang paling disukai.

Kata kunci : *cookies*, hipertensi, kalium, tepung pisang raja, tepung terigu

RECEPTION POWER AND POTASSIUM CONCENTRATION TESTS IN COOKIES WITH PLANTAIN FLOUR FORMULATION AS A TRAVEL FOR HYPERTENSION PATIENTS

By :

Tirawida Sellya Nadissa

ABSTRACT

Background The cause of hypertension is excessive sodium intake. Hypertension can be controlled by consuming minerals, namely potassium. One of them is food made from banana flour. Banana flour can be processed into cookies.

The purpose of this study was to determine the acceptability and potassium content of plantain flour cookies.

The research method used was experimental research. The cookies formulations made are CM1, CM2, CM3 with different ratios of wheat flour and plantain flour. The organoleptic test was used to test the acceptability of color, taste, aroma, and texture. The SSA test is used to check potassium levels. The data analysis technique used by Kruskal Wallis.

The results the average organoleptic yield for CM1 was 3,2, CM2 3,52 and CM3 was 3,7. For CM3 potassium levels of 1800,34 mg/kg in 100 grams of plantain flour cookies.

The conclusion The statistical results showed that there were differences in aroma and taste in the three formulations and CM3 was the most preferred formulation.

Key words : cookies, hypertension, potassium, plantain flour, wheat flour