

**UJI DAYA TERIMA DAN KADAR KALIUM
SNACK BAR OAT PENAMBAHAN KACANG HIJAU (OKAI)
SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BAGI
IBU HAMIL DENGAN HIPERTENSI**

ABSTRAK

Latar Belakang Hipertensi merupakan salah satu Penyakit Tidak Menular (PTM) yang paling umum dan paling banyak diderita masyarakat berkaitan dengan peningkatan retensi cairan dalam tubuh yang dapat mengakibatkan meningkatnya tekanan darah. Hipertensi disebut sebagai *the silent killer* karena pengidap hipertensi sering tidak menunjukkan gejala. Penderita hipertensi tidak dianjurkan untuk mengonsumsi terlalu banyak natrium (garam) karena dapat memicu kenaikan tekanan darah. Salah satu zat gizi yang mempengaruhi kadar natrium adalah kalium. Oleh karena itu diperlukan adanya inovasi kudapan tinggi kadar kalium seperti Oat (Havermut) dan pemanfaatan bahan pangan kaya zat gizi kalium seperti kacang hijau. **Tujuan** penelitian mengidentifikasi uji organoleptik dan menganalisis kadar kalium snackbar OKAI “Oat Kacang Hijau” sebagai alternatif kudapan bagi ibu hamil dengan hipertensi. **Metode** pada penelitian ini adalah eksperimen terhadap 4 formulasi oat dengan penambahan kacang hijau dengan formulasi SB1 (100:0), SB2 (50:50), SB3 (60:40), SB4 (40:60), menggunakan uji skala hedonik pada uji organoleptik berupa tingkat kesukaan terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur snackbar OKAI disajikan kepada 25 panelis, sedangkan untuk pengujian kadar kalium snackbar OKAI menggunakan Metode Spektrofotometri Serapan Atom (SSA) formulasi SB1 (kontrol) dan formulasi terbaik hasil uji organoleptik. **Hasil** penelitian menunjukkan sifat organoleptik, formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi SB2 dengan perbandingan Oat dan Kacang Hijau 50:50. Sedangkan, kadar kalium tertinggi pada formulasi SB2 sebesar 1943,37 pada 200 gram snackbar OKAI.

Kata kunci: Hipertensi, Ibu Hamil, Kalium, Oat, Kacang Hijau, *Snackbar*