

# UJI DAYA TERIMA DAN KADAR KALIUM *PANCAKE* FORMULASI KACANG MERAH SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN PENDERITA HIPERTENSI

Oleh :

Filisia Luna Andiyana

## ABSTRAK

**Latar Belakang :** Hipertensi merupakan salah satu penyakit tidak menular yang banyak ditemui di Indonesia. Penyakit ini ditandai dengan tekanan darah sistolik  $\geq 140$  mmHg dan diastolik  $\geq 90$  mmHg. Kalium merupakan zat gizi mikro yang dapat menurunkan hipertensi. Menurut AKG (2019), kebutuhan kalium orang dewasa sebesar 4.700 mg. Apabila kudapan diberikan 10% dari kebutuhan, maka diperoleh 470 mg persekali makan kudapan. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut maka dilakukan inovasi kudapan tinggi kalium dengan memformulasikan kacang merah yang kaya akan kalium dalam bentuk tepung ke dalam *pancake* sebagai alternatif kudapan penderita hipertensi. **Tujuan :** Mengetahui uji daya terima dan kadar kalium *pancake* formulasi kacang merah sebagai alternatif kudapan penderita hipertensi. **Metode :** Penelitian ini adalah eksperimen terhadap 4 formulasi berbeda dengan perbandingan tepung terigu dan tepung kacang merah 100 : 0 g, 85 : 15 g, 70 : 30 g, 50 : 50 g kemudian di uji daya terima. Hasil uji daya terima tertinggi akan di uji kadar kalium dengan formulasi kontrol. **Hasil :** Formulasi *pancake* kacang merah yang memiliki daya terima tertinggi adalah formulasi 3 (PKM 3) yakni 3,59 dengan kategori suka dan kadar kalium yang terkandung sebesar 447,5 mg/100g. Satu porsi kudapan *pancake* kacang merah berdasarkan kebutuhan kalori diperoleh 80 gram untuk laki-laki dewasa dengan kandungan kalium 358 mg dan 67 gram untuk perempuan dewasa dengan kandungan kalium 300 mg. **Kesimpulan :** Formulasi dengan daya terima tertinggi terdapat pada formulasi 3 (PKM 3). Satu porsi kudapan *pancake* kacang merah belum dapat memenuhi kebutuhan kalium, namun dapat memenuhi kebutuhan kalori.

---

*Kata kunci : Hipertensi, Kalium, Kacang Merah, Pancake*

# TEST OF ACCEPTANCE AND POTASSIUM PANCAKE LEVELS OF RED BEAN FORMULATION AS A SNACK ALTERNATIVE FOR HYPERTENSION PATIENTS

By :

Filisia Luna Andyana

## ABSTRACT

**Background** : Hypertension is one of the most common non-communicable diseases in Indonesia. This disease is characterized by systolic blood pressure  $\geq 140$  mmHg and diastolic  $\geq 90$  mmHg. Potassium is a micronutrient that can reduce hypertension. According to the AKG (2019), the potassium requirement for adults is 4,700 mg. If snacks are given 10% of the requirement, then 470 mg per snack is obtained. To meet these needs, it is necessary to innovate high-potassium snacks by formulating red beans rich in potassium in the form of flour into pancakes as an alternative snack for people with hypertension. **Objective** : To determine the acceptability test and potassium content of red bean pancake formulation as an alternative snack for people with hypertension. **Methods** : This study was an experiment on 4 different formulations with a ratio of wheat flour and red bean flour 100: 0 g, 85: 15 g, 70: 30 g, 50: 50 g and then tested for acceptability. The results of the highest acceptability test will be tested for potassium levels with a control formulation. **Result** : The red bean pancake formulation that has the highest acceptability is formulation 3 (PKM 3), which is 3.59 with a liking category and the potassium content contained is 447.5 mg/100g. One serving of red bean pancake snack based on caloric needs obtained 80 grams for adult men with 358 mg of potassium and 67 grams for adult women with 300 mg of potassium. **Conclusion** : The formulation with the highest acceptability was found in formulation 3 (PKM 3). One serving of red bean pancake snacks can not meet the needs of potassium, but can meet the needs of calories.

---

*Keywords: Hypertension, Potassium, Red Beans, Pancake*