

**UJI DAYA TERIMA DAN KADAR KALIUM FORMULASI PUDING  
UMBI BIT DAN PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BAGI PENDERITA  
HIPERTENSI**

Oleh :

Cholifatun Nisa Rohmadhani

**ABSTRAK**

**Latar Belakang :** hipertensi adalah suatu keadaan di mana tekanan darah di dalam tubuh berada diatas normal, seseorang dikatakan hipertensi apabila angka tekanan darahnya lebih dari 140/90 mmHg sedangkan untuk angka normalnya 120/80 mmhg. Hipertensi tergolong penyakit tidak menular. Penyakit ini termasuk masalah kesehatan yang menjadi perhatian di Indonesia. Faktor penyebab hipertensi antara lain yakni faktor genetik, obesitas, kurang aktivitas fisik, stres, tingginya asupan natrium. Salah satu bahan makanan yang mengandung kadar kalium adalah umbi bit dan pisang raja, kalium sendiri memiliki manfaat untuk mempompa natrium dalam dinding pembuluh darah sehingga dapat mengeluarkan natrium melalui urine dan keringat.

**Tujuan :** untuk Menganalisis uji daya terima terhadap formulasi Puding Umbi Bit Dan Pisang Raja yang paling disukai untuk kudapan bagi penderita Hipertensi.

**Metode :** jenis penelitian menggunakan rancangan ekperimental dan pengumpulan data diperoleh dari uji daya terima serta uji kadar kalium menggunakan metode SSA di laboratorium. Uji daya terima dilakukan untuk mengetahui formulasi puding umbi bit dan pisang raja yang paling disukai oleh masyarakat penderita hipertensi melalui warna, rasa, aroma dan juga tekstur. Hasil dari uji daya terima kemudian di olah menggunakan uji Kruskal Wallis untuk mengetahui tingkat kesukaan.

**Hasil Penelitian :** analisis terhadap puding umbi bit dan pisang raja secara uji daya terima menunjukkan bahwa yang paling disukai yaitu formulasi BP3 dari penilaian warna,aroma,tekstur dan rasa sebesar 3,51 dalam kategori suka.

**Kesimpulan :** dari hasil uji daya terima puding umbi bit dan pisang raja yang paling disukai adalah formulasi BP3, memiliki kandungan kadar kalium dalam 100 gram sebesar 68,5 mg/g.

---

*Kata Kunci : Hipertensi, kalium, pisang raja, umbi bit, puding*

# TEST OF ACCEPTANCE AND POTASSIUM LEVELS FORMULATION OF BETTER AND BANANA PUDDING AS A SNACK FOR HYPERTENSION

## PATIENTS

By :

Cholifatun Nisa Rohmadhani

## ABSTRACT

**The Background :** hypertension is a condition where the blood pressure in the body is above normal, a person is said to be hypertensive if the blood pressure number is more than 140/90 mmHg while the normal number is 120/80 mmHg. Hypertension is a non-communicable disease. This disease is a health problem of concern in Indonesia. Factors causing hypertension include genetic factors, obesity, lack of physical activity, stress, high sodium intake. One of the foodstuffs that contain potassium levels are beetroot and plantain, potassium itself has the benefit of pumping sodium in the walls of blood vessels so that it can excrete sodium through urine and sweat.

**The Purpose :** to analyze the acceptability test of the most preferred formulation of Pudding Beets and Plantains for snacks for people with hypertension.

**Methods :** this type of research uses an experimental design and data collection is obtained from the acceptability test and the potassium level test using the AAS method in the laboratory. Acceptance test was conducted to determine the formulation of beetroot and plantain pudding that was most favored by people with hypertension through color, taste, aroma and texture. The results of the acceptability test were then processed using the Kruskal Wallis test to determine the level of preference.

**Research results :** analysis of beetroot and plantain pudding by acceptance test showed that the most preferred was the BP3 formulation from the assessment of color, aroma, texture and taste of 3.51 in the like category.

**Conclusion:** from the results of the acceptability test of beetroot and plantain pudding, the most preferred formulation was BP3, which contained 68.5 mg/g of potassium in 100 grams.

---

*Key words: Hypertension, potassium, plantain, beetroot, pudding*