

DAYA TERIMA DAN KADAR FLAVONOID PUDING DJN (DAUN SALAM, JAHE, NANAS) UNTUK PENDERITA HIPERURISEMIA

ABSTRAK

Latar belakang *Hiperurisemia* adalah meningkatnya kadar asam urat dalam darah dikarenakan terjadinya gangguan metabolisme purin dalam tubuh yang dapat menyebabkan peradangan sendi. Penderita *hiperurisemia* selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya. Tindakan pencegahan meningkatnya asam urat dalam darah dapat dilakukan dengan pangan fungsional seperti Puding DJN. Bahan baku puding DJN ialah daun salam, jahe, dan nanas yang memiliki kandungan *flavonoid* yang dapat membantu menurunkan kadar asam urat dalam darah dengan cara membantu proses ekskresi urin. **Tujuan** dilaksanakan penelitian adalah mengetahui uji daya terima dan menganalisis kadar *flavonoid* Puding DJN (daun salam, jahe, nanas). **Metode** penelitian ini adalah eksperimen terhadap tiga formulasi Puding DJN dengan perbandingan daun salam, jahe, dan nanas sebagai berikut F1 = 172 (20:8:172), F2 = 147 (30:4:166), F3 = 192 (40:2:158), menggunakan uji skala kesukaan pada uji daya terima Puding DJN yang disajikan kepada 25 panelis dengan indikator warna, aroma, tekstur, dan rasa Puding DJN. Uji kadar *flavonoid* menggunakan metode Spektrofotometri pada formulasi terbaik hasil uji daya terima. **Hasil** penelitian menunjukkan pada uji daya terima formulasi yang paling disukai oleh panelis yaitu formulasi 1 kode 172 dengan perbandingan daun salam, jahe, dan nanas 20:8:172. Pada uji kadar *flavonoid* Puding DJN kode 172 dengan dua kali pengujian diketahui bahwa tidak terdapat adanya kandungan *flavonoid* dalam Puding DJN.

Kata kunci: *Daya terima, kadar flavonoid, puding DJN, penderita hiperurisemia*

ACCEPTANCE AND LEVELS OF DJN PUDDING FLAVONOIDS (SALAM LEAF, GINGER, PINEPELARY) FOR HYPERURISEMIA PATIENTS

ABSTRACT

Background *Hyperuricemia* is an increase in uric acid levels in the blood to disturbances in purine metabolism in the body which can cause joint inflammation. Patients with *hyperuricemia* always experience an increase every year. Preventive measures to increase uric acid in the blood can be done with functional foods such as DJN Pudding. The raw materials for DJN Pudding are bay leaves, ginger, and pineapple which contain *flavonoids* that can help reduce uric acid levels in the blood by helping the process of urinary excretion. **The purpose** of the research was to determine the acceptability test and analyze the levels of *flavonoid* DJN Pudding with a ratio of bay leaves, ginger, and pineapple as follows: F1 = 172 (20:8:172), F2 = 147 (30:4:166), F3 = 192 (40:2:158), using a preference scale test on the acceptance test of DJN Pudding which was presented to 25 panelists with indicators of color, aroma, texture, and taste of DJN Pudding. Level test *flavonoid* used the spectrophotometric method on the best formulation as a result of the acceptability test. **The results** showed that in the acceptance test, the most preferred formulation by the panelists was formulation 1 code 172 with a ratio of bay leaf, ginger, and pineapple 20:8:172. In the *flavonoid* code 172 with two tests it was found that there was no *flavonoid* in DJN Pudding

Keywords: *Acceptance, flavonoid levels, DJN pudding, hyperuricemia sufferers*