

# UJI DAYA TERIMA DADAR ROGOUT TERUNG KENTANG (DATETANG) SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN KAYA KALIUM PADA PENDERITA HIPERTENSI

Oleh :

Tika Fatihatul Khoir

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Hipertensi dapat dikendalikan dengan cara mengonsumsi pangan yang kadar kalium yang tinggi. Salah satu makanan kadar kalium tinggi ialah terung ungu dan kentang. Kalium dapat mengatasi kelebihan natrium pada penderita hipertensi. Oleh karena itu, terung ungu dan kentang perlu dikembangkan agar bermanfaat bagi manusia sebagai bahan campuran atau tambahan pada makanan salah satunya dadar rogout. Penambahan terung ungu dan kentang diharapkan dapat meningkatkan kadar kalium dadar rogout. **Tujuan:** Mengetahui mutu organoleptik dan kadar kalium dadar rogout terung kentang.

**Metode:** Metode yang digunakan adalah True Eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap 3 perlakuan, 1 kontrol, dan 2 kali ulangan. Penelitian dilakukan dengan uji obyektif dan uji subyektif. Uji obyektif dilakukan dengan perhitungan kadar kalium menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Uji subyektif dilakukan dengan uji organoleptik dengan panelis sebanyak 25 orang dengan kategori agak terlatih. Teknik analisis yang digunakan adalah analisis statistik *Kruskal Wallis* dan dilanjutkan *Mann-Whitney* untuk mengetahui adanya perbedaan signifikan daya terima antar perlakuan.

**Hasil:** Penelitian ini menunjukkan organoleptik yang paling disukai adalah formulasi dengan perbandingan wortel, terung ungu, dan kentang sebanyak 20% : 40% : 40% dengan rerata penilaian terhadap warna, rasa, aroma, tekstur yaitu 3,13 (suka). Hasil uji *Kruskal Wallis* dengan dilanjutkan uji *Mann-Whitney* didapatkan nilai pada warna, rasa, dan aroma yaitu ( $p < 0,05$ ), sedangkan pada indikator tekstur didapatkan nilai ( $p > 0,05$ ). Formulasi tersebut diperoleh hasil uji kadar kalium sebesar 340,23 mg.

**Kesimpulan:** Terdapat perbedaan antar sampel pada indikator warna, rasa, dan aroma dan tidak terdapat perbedaan antar sampel pada indikator tekstur.

**Saran:** Dilakukannya uji organoleptik formulasi eksperimen baru untuk memperbaiki mutu produk dan dilakukannya cara pengemasan baru untuk memperpanjang daya simpan dari produk tsb.

**Kata Kunci:** Terung Ungu, Kentang, Dadar Rogout, Daya Terima, Kalium  
Pustaka 59 (2002 – 2019)

# ACCEPTABILITY TEST EGGPLANT POTATOES ROGOUT OMELETTE (DATETANG) AS AN ALTERNATIVE OF POTASSIUM RICH SNACK IN HYPERTENSION PATIENTS

By :

Tika Fatihatul Khoir

## ABSTRACT

**Background:** Hypertension can be controlled by consuming foods with high potassium levels. One of the foods high in potassium is purple eggplant and potatoes. Potassium can overcome excess sodium in people with hypertension. Therefore, purple eggplant and potatoes need to be developed to be beneficial to humans as a mixture or additive to food, one of which is the rogout omelette. The addition of purple eggplant and potatoes is expected to increase potassium rogout omelette levels.

**Objective:** To determine the organoleptic quality and potassium levels of rogout potato eggplant omelette.

**Method:** The method used was a True Experimental with a Completely Randomized Design with 3 treatments, 1 control, and 2 replications. The study was conducted with an objective test and subjective tests. The objective test is carried out by calculating potassium levels using the Indonesian Food Composition Table. Subjective tests were carried out with organoleptic tests with a panelist of 25 people in the somewhat trained category. The analysis technique used is the Kruskal Wallis statistical analysis and continued by Mann-Whitney to find out a significant difference in acceptance between treatments.

**Results:** This study showed that the most preferred organoleptic was a formulation with a ratio of carrots, eggplant purple, and potatoes as much as 20%: 40%: 40% with an average assessment of color, taste, aroma, texture, which was 3.13 (likes). Kruskal Wallis test results with continued Mann-Whitney test obtained values in color, taste, and aroma ( $p < 0.05$ ), while the texture indicator obtained values ( $p > 0.05$ ). The formulation obtained by the results of potassium levels of 340.23 mg.

**Conclusion:** There are differences between samples in the color, taste and aroma indicators and there are no differences between samples in the texture indicators.

**Recommendation:** Organoleptic testing of new experimental formulations to improve product quality and new packaging methods to extend the shelf life of the product.

**Keywords:** Purple Eggplant, Potatoes, Rogout Omelette, Acceptance, Potassium Library 59 (2002 - 2019)