

# UJI DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT PUDING PEPAYA KACANG MERAH TERHADAP PENDERITA OBESITAS

Oleh :

Alfina Rizqi Humaidiyah

## ABSTRAK

**Latar belakang** Sebagian besar kecenderungan masyarakat memilih makanan tanpa memperhatikan dampak bagi kesehatan. Terutama di perkotaan masyarakatnya cenderung memilih makanan yang praktis dalam memenuhi kebutuhan zat gizinya. Dalam upaya penambahan serat sebagai pencegahan obesitas pada penderita obesitas perlu dilakukan pemberian makanan tambahan berupa kudapan yang mengandung tinggi serat. Sumber serat dapat diperoleh dari makanan buah maupun kacang-kacangan, diantaranya adalah pepaya dan kacang merah. **Tujuan** penelitian ini untuk menguji hasil daya terima dan menganalisis kandungan serat Puding Pepaya Kacang Merah yang disubstitusi dengan pepaya dan kacang merah untuk mencegah obesitas pada penderita obesitas. **Metode** penelitian menggunakan jenis penelitian *True Eksperimental*. Terdapat tiga formulasi dengan perbandingan pepaya dan kacang merah yang berbeda. Dilakukan uji objektif dengan menggunakan metode *Gravimetri* untuk mengetahui kadar serat dan uji subjektif dilakukan dengan Uji Daya Terima untuk mengetahui daya terima produk. Uji statistik dengan menggunakan *Kruskal Wallis* dan *Mann Whitney*. **Hasil** penelitian uji daya terima menunjukkan hasil yang paling disukai adalah formulasi 2 dengan kode PPK2 dengan rata-rata skor penilaian dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur sebesar 4,06 yang berarti normal. Hasil kadar serat pada formulasi 2 dengan kode PPK2 yaitu 0,2 %. **Kesimpulan** penelitian ini dari hasil Uji Daya Terima formula yang paling disukai pada kode PPK2 dengan skor penilaian 4,06, dengan hasil Uji Kadar Serat pada formula dengan kode PPK2 yaitu sebesar 0,2 %.

*Kata kunci* : *Obesitas, serat, pepaya, kacang merah, Puding Pepaya Kacang Merah.*

# **POWER TEST AND FIBER TEST LEVELS IN PAPAYA RED BEAN PUDDING FOR OBESITY**

by :

Alfina Rizqi Humaidiyah

## ***ABSTRACT***

**The background** Most people tend to choose food without paying attention to the impact on health. Especially in urban areas, people tend to choose foods that are practical in meeting their nutritional needs. In an effort to add fiber as a prevention of obesity in obese patients it is necessary to provide additional food in the form of snacks that contain high fiber. Sources of fiber can be obtained from fruit and red beans. **The purpose** of this study is to power test results and analyze the fiber test levels in papaya red bean pudding for obesity. **The method** uses the True Experimental research type. There are three formulations with different of papaya and red beans. Conducted objective tests using the Gravimetri method to know the fiber content and subjective tests conducted with Power Test to know the power of a product. Statistical test using Kruskal Wallis and Mann Whitney. **The results** of power test showed the most preferred result was formulation 2 with code PPK2 with an average rating score of 4.06 color, flavors, aromas and textures which means normal-like. The result level of fiber in formulation 2 with the code PPK2 is 0,2 %. **The conclusion** of this study is from the results of power test of the most preferred formula in PPK2 code with a score of 4.06, while the fiber test results in formula with PPK2 code is 0.2 %.

---

*Keywords: Obesity, fiber, papaya, red beans, Papaya and Red Beans Puddin*