

Making Semprong Cake with Additional Moringa flour as a Healthy snack of Potassium Source for Hypertension Patients.

Ani Rosa Putri Ayu Mujayanah
Clinical Nutrition Study Program
Health Department

ABSTRACT

Hypertension is a condition of a person who experiences an enhancement of blood pressure that occur continuously over a long time period. The threat of hypertension needs to be overcome immediately, one of which is by eating high potassium food, for example is Moringa leaf flour that is added to cake. This research aimed to study the making of semprong cakes with the addition of Moringa leaf flour as a healthy snack of potassium sources for hypertension patients. The research method used was Laboratory Experiments and used a Randomized Block Design (RBD) consisting of 6 treatments with 4 replications. Determination of formulation in this study at the addition of Moringa leaf flour were TK1 (10%); TK2 (15%), TK3 (20%); TK4 (25%), TK5 (30%), TK6 (35%). The results showed that each addition of Moringa leaf flour had an influence on the content of potassium, and organoleptic, but there was no significant difference in texture (strength). The highest potassium test result was found in TK6 treatment, which was 498.8 mg and the lowest one was in TK1 treatment which was 445.5 mg, the highest strength test was found in TK5 treatment which was 10.5 Newton and the lowest was TK2 treatment which was 9.7 mg. The best treatment was found in TK1 treatment with the formulation of 10% Moringa leaf flour addition because it has a composition or nutrient content of potassium, texture (strength), and organoleptic which has fulfilled the intended purpose.

Keywords: Hypertension, Moringa Leaf Flour, Semprong Cake.

**Pembuatan Kue Semprong dengan Penambahan Tepung Daun Kelor
(*Moringa oleifera*) Sebagai Selingan Sehat Sumber Kalium
Untuk Penderita Hipertensi.**

Ani Rosa Putri Ayu Mujayanah
Program Studi Gizi Klinik
Jurusan Kesehatan

ABSTRAK

Hipertensi yaitu suatu kondisi seseorang yang mengalami peningkatan tekanan darah yang berlangsung secara terus-menerus dalam jangka waktu yang lama. Ancaman hipertensi perlu segera diatasi, salah satunya yaitu dengan mengonsumsi makanan tinggi kalium contohnya tepung daun kelor yang ditambahkan dalam kue semprong. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pembuatan kue semprong dengan penambahan tepung daun kelor sebagai selingan sehat sumber kalium untuk penderita hipertensi. Metode penelitian yang digunakan adalah Eksperimen Laboratoris dan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 6 perlakuan dengan 4 kali ulangan. Penetapan formulasi pada penelitian ini yaitu penambahan tepung daun kelor yaitu TK1 (10%); TK2 (15%), TK3 (20%); TK4 (25%), TK5 (30%), TK6 (35%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa setiap penambahan tepung daun kelor mempunyai pengaruh terhadap kandungan kalium, dan organoleptik, namun tidak ada perbedaan yang nyata terhadap tekstur (daya patah). Hasil uji kalium tertinggi terdapat pada perlakuan TK6 yaitu 498,8 mg dan terendah terdapat pada perlakuan TK1 yaitu 445,5 mg, uji daya patah tertinggi terdapat pada perlakuan TK5 yaitu 10,5 Newton dan terendah pada perlakuan TK2 yaitu 9,7 mg. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan TK1 dengan formulasi penambahan tepung daun kelor 10% karena memiliki komposisi atau kandungan gizi kalium, tekstur (daya patah), dan organoleptik yang disukai oleh panelis.

Kata kunci : Hipertensi, Tepung Daun Kelor, Kue Semprong