

# **PEMBUATAN BERAS ANALOG DARI TEPUNG UMBI GEMBILI DENGAN FORTIFIKAN KROKOT UNTUK PENDERITA HIPERTENSI**

**Michelline Niskala Nayawit Prawatya**

## **Abstrak**

Hipertensi merupakan penyakit tidak menular yang paling banyak dialami masyarakat di Indonesia. Umumnya, hipertensi terjadi akibat pola makan yang kurang tepat. Zat gizi yang dapat membantu penderita hipertensi yaitu asupan serat dan mineral seperti kalium. Asupan serat dan kalium masyarakat Indonesia cenderung belum terpenuhi. Bahan pangan yang memiliki kandungan serat pangan dan kalium tinggi contohnya adalah umbi gembili dan krokot. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai gizi, sifat fisik, dan sifat organoleptik beras analog dari tepung umbi gembili dengan fortifikan krokot. Analisis kimia yang dilakukan berupa analisis proksimat, kadar serat pangan, dan kadar kalium. Analisis data menggunakan uji ANOVA (*Analysis of Variance*) untuk analisis kimia dan sifat fisik. Analisis Kruskal-Wallis untuk uji organoleptik. Berdasarkan hasil penelitian, produk dengan formulasi terbaik adalah produk F3 dengan Nilai Produk 0,50. Perbedaan proporsi tepung umbi gembili dan krokot berpengaruh signifikan terhadap kadar protein dan serat pangan beras analog ( $p < 0,05$ ) dan tidak berpengaruh signifikan terhadap semua uji fisik dan parameter uji organoleptik yang dilakukan ( $p > 0,05$ ).

Kata Kunci : hipertensi, serat pangan, kalium, umbi gembili, krokot

# **THE MANUFACTURING OF RICE ANALOGUES FROM GEMBILI FLOUR WITH KROKOT FORTIFICANT FOR HYPERTENSION PATIENTS**

**Michelline Niskala Nayawit Prawatya**

## **Abstract**

Hypertension is the most common non-communicable disease experienced by people in Indonesia. Generally, hypertension occurs due to an improper diet. Nutrients that can help people with hypertension are the intake of fiber and minerals such as potassium. The intake of fiber and potassium in Indonesian people tends to be unfulfilled. Foodstuffs that have a high dietary fiber and potassium content, for example, gembili tubers and purslane. This study aims to analyze the nutritional value, physical properties, and organoleptic properties of rice analogues from gembili tuber flour with purslane fortificant. The chemical analysis carried out was in the form of proximate analysis, dietary fiber content, and potassium content. Data analysis uses the ANOVA (Analysis of Variance) test for chemical analysis and physical properties. Kruskal-Wallis analysis for organoleptic assays. Based on the data results, the product with the best formulation is an F3 product with a Product Value of 0.50. The difference in the proportion of gembili and purslane tuber flour had a significant effect on the protein and dietary fiber content of analog rice ( $p < 0.05$ ) and did not have a significant effect on all physical tests and organoleptic test parameters carried out ( $p > 0.05$ ).

**Keywords** : hypertension, dietary fiber, potassium, gembili tubers, purslane