

## **DAYA TERIMA FORMULA ES KRIM LABU SIAM SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BAGI PENDERITA HIPERTENSI**

Oleh :  
Safira Artanti

### **ABSTRAK**

**Latar Belakang :** Hipertensi merupakan penyakit degeneratif yang disebabkan oleh beberapa faktor. Sistem yang berperan dalam homeostasis tekanan darah antara lain sistem saraf simpatik, RAAS (membentuk *angiotensin II* dari *angiotensin I* oleh ACE), serta keseimbangan natrium-cairan tubuh. Labu siam merupakan salah satu tanaman yang mengandung flavonoid yang berperan dalam menghambat regulasi sistem RAA (*Renin-Angiotensin-Aldosteron*), sehingga mampu menurunkan tekanan darah. Inovasi terkait bahan pangan labu siam yaitu pembuatan Es Krim Labu Siam. **Tujuan :** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik terhadap formula es krim labu siam. **Metode Penelitian :** Jenis penelitian ini adalah *Pre-experimental* dengan menggunakan 3 formula Es Krim Labu Siam dengan kadar Sari Labu Siam yang berbeda (20%, 40%, 50%). Menurut AS. Arbi (2009), Uji Organoleptik dapat dilakukan dengan menggunakan panelis sebanyak 25 orang dengan kategori agak terlatih. Teknis analisis yang digunakan adalah analisis statistik dengan menggunakan Kruskal Wallis untuk mengetahui adanya perbedaan daya terima terhadap Es Krim Labu Siam antar perlakuan. **Hasil :** Hasil penelitian menunjukkan formulasi Es Krim Labu Siam yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi 1 dengan kode KMH dengan rerata skor nilai sebesar 3,96 yang masuk dalam kategori suka. Adapun hasil uji *Kruskal Wallis*, 3 indikator berupa warna, aroma dan rasa dari ketiga formulasi menunjukkan tidak adanya perbedaan, namun pada indikator tekstur, ketiga formulasi menunjukkan adanya perbedaan.

*Kata Kunci : Daya Terima, Formulasi Es Krim Labu Siam.*

# THE FORMULATION OF SIAM PUMPKIN ICE CREAM AS A ALTERNATIVE SNACKS PROVIDED TO HYPERTENSION

by:  
Safira Artanti

## ABSTRACT

**Background :** Hypertension is a degenerative disease caused by several factors. The system have a role in a blood pressure as sympathetic nervous systems, RAAS (to form *angiotensin II* of *angiotensin I* by ACE), as well as a balance sodium and liquid body. Siam pumpkin is one of plants that contain flavonoid are the role of inhibit a regulation RAA (*renin-angiotensin-aldosteron*), so it can lower blood pressure. Innovation cook siam pumpkin in form making Siam Pumpkin Ice Cream. **Aim :** The research aims to know organoleptik test against formula Siam Pumpkin Ice Cream. **Research Method :** This type of research is a *Pre-experimental* by using 3 formula Siam Pumpkin Ice Cream with different measure of Siam Pumpkin Juice (20%, 40%, 50%). According to AS. Arbi (2009), organoleptik test can be made with using 25 panelis with a rather trained category. The technical analysis used is statistical analysis with Kruskal Wallis to know the different potencies acceptance toward Siam Pumpkin Ice Cream with different treatment. **Results :** The results of the study, the category's favorite type of Siam Pumpkin Ice Cream, show that formula 1with KMH's code have a 3,96 average value. The results of the Kruskal Wallis Test on color, aromatic and taster indicators do not show any difference, but in texture indicator show the difference.

*The Key Word: Potencies Acceptance, Formulation of Siam Pumpkin Ice Cream.*