



Tingkat Kesukaan Kue Talam Yang Di Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dalam Penurunan Tekanan Darah Tinggi Pada Remaja

*Rudolf B. Purba¹, Daniel Robert², Irza N. Ranti³, Vera T. Harikedua⁴, Phembriah S. Kereh⁵,
Axel M. Yudhanto⁶*

^{1,2,3,4,5,6}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Manado

Email : danielsamura30@gmail.com

ABSTRAK

Pada umumnya, penyakit hipertensi banyak terjadi pada masyarakat yang berusia lanjut, akan tetapi tidak menutup kemungkinan usia remaja hingga dewasa juga dapat menderita penyakit hipertensi. Pada remaja hipertensi juga merupakan suatu masalah, oleh karena remaja yang mengalami hipertensi dapat terus berlanjut pada usia dewasa dan memiliki risiko morbiditas dan mortalitas yang lebih tinggi. Kue talam adalah salah satu jenis camilan tradisional yang dapat ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Kacang hijau sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Fungsi fisiologis kacang hijau yaitu dapat mengatasi disentri, menurunkan kolesterol, mengurangi resiko kanker, anemia dan diabetes, mencegah hipertensi dan penyakit jantung. Metode : Pengujian Organoleptik yang melibatkan 18 Panelis Semi terlatih pada 3 jenis formula dengan analisis menggunakan Rancangan Acak lengkap. Hasil uji tingkat penerimaan terhadap warna kue talam tepung kacang hijau, sebagian besar (66,7%) memilih sangat suka terhadap Perilaku P3. Rerata skala numerik 3 masuk dalam kategori suka., Hasil uji tingkat penerimaan terhadap tekstur kue talam tepung kacang hijau, sebagian besar (44,4%) memilih suka terhadap Perilaku P1 dan P3. Rerata skala numerik 1 masuk dalam kategori suka. Hasil uji tingkat penerimaan terhadap aroma kue talam tepung kacang hijau, sebagian besar (50%) memilih sangat suka terhadap Perilaku P1. Rerata skala numerik 3 masuk dalam kategori suka., Hasil uji tingkat penerimaan terhadap rasa kue talam tepung kacang hijau, sebagian besar (55,6%) memilih suka terhadap Perilaku P1. Rerata skala numerik 1 masuk dalam kategori suka. Kesimpulan : Kue talem dengan substitusi Tepung Kacang Hijau disukai dan diterima

Kata Kunci : Tingkat Kesukaan, Kue Talam, Kacang Hijau, Hipertensi

ABSTRACT

In general, hypertension occurs in the elderly, but it is possible that adolescents and adults can also suffer from hypertension. In adolescents hypertension is also a problem, because adolescents who experience hypertension can continue into adulthood and have a higher risk of morbidity and mortality. Talam cake is a type of traditional snack that can be found in various regions in Indonesia. Green beans are very beneficial for body health. The physiological function of mung beans is to overcome dysentery, lower cholesterol, reduce the risk of cancer, anemia and diabetes, prevent hypertension and heart disease. Methods: Organoleptic testing involving 18 semi-trained panelists on 3 types of formulas with analysis using a completely randomized design. The test results for the level of acceptance of the color of the mung bean flour tray cake showed that the majority (66.7%) chose to really like P3 behavior. The mean numerical scale is 3 in the liking category. The results of the acceptance level test for the texture of mung bean flour cake, most (44.4%) chose to like Behavior P1 and P3. The numerical scale mean 1 is in the like category. The results of the acceptance level test for the aroma of mung bean flour tray cake, the majority (50%) chose to really like Behavior P1. The mean



numerical scale of 3 is in the liking category. The results of the test of the level of acceptance of the taste of green bean flour cake, most (55.6%) chose to like Behavior P1. The numerical scale mean 1 is in the like category. Conclusion : Talem cake with mung bean flour substitution is liked and accepted

Keywords: *Likeliness Level, Cake Talam, Green Beans, Hypertension*

PENDAHULUAN

Pada umumnya penyakit hipertensi sangat banyak terjadi pada masyarakat yang berusia lanjut, akan tetapi tidak menutup kemungkinan usia remaja hingga dewasa juga dapat menderita penyakit hipertensi. beberapa penelitian menyatakan terjadinya peningkatan prevalensi terkait kondisi pertensi pada usia remaja dan dewasa muda (Siswanto,2010). Berdasarkan hasil Riskesdas 1018, prevalensi hipertensi sejumlah 34,1% pada golongan usia 18 tahun yang mengalami hipertensi, hal ini mengalami peningkatan dari hasil Riskesdas di tahun 1013 yang hanya sejumlah 15,8% (Mutmainnah,dkk, 2011).

Hipertensi dapat dialami karena adanya dua faktor utama, yaitu faktor risiko tidak dapat diubah seperti usia, jenis kelamin dan genetik dari keturunan serta faktor risiko yang dapat diubah melalui kesadarankan individu itu sendiri seperti gaya hidup, pola kebiasaan, pekerjaan, aktivitas fisik dan kegiatan sosial (Sudayasa,2010). Tingginya prevalensi angka kejadian dan kematian yang ditimbulkan hipertensi menjadikan pengontrolannya penting untuk dilakukan. Informasi kesehatan yang diterima dari pemeriksaan faktor risiko hipertensi khusus pada usia remaja dan dewasa muda dapat menjadi landasan penentuan prioritas dalam pengambilan kebijakan dalam pencegahan serta pengendalian dari penyakit hipertensi itu sendiri.

Tahun 1011 *World Health Organization* (WHO) menunjukkan total data kasus hipertensi sebanyak 839 juta, diperkirakan bila kasus terus meningkat pada tahun 1015 total kasus akan meningkat menjadi 1,15 milyar kasus dari seluruh penduduk dunia (Anggriani, 2018). Prevalensi kejadian hipertensi di Indonesia yang didapatkan dari hasil pengukuran tekanan darah pada penduduk berusia ≥ 18 tahun mengalami peningkatan dari 15,8% pada tahun 1013 menjadi 34,11%. Jawa Tengah menempati peringkat ke-empat terjadinya hipertensi di Indonesia yaitu sebesar 37,57% (Kemenkes RI, 2018)

Berdasarkan laporan Surveilans Terpadu Puskesmas (STP) kejadian hipertensi termasuk dalam 10 penyakit yang paling menonjol di Sulawesi Utara dan berada di peringkat ke dua setelah penyakit Influenza. Kasus hipertensi di Sulawesi Utara tahun 1016 sebanyak 31.741 kasus (Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Utara, 2017).

Kacang hijau sangat bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Fungsi fisiologis kacang hijau yaitu dapat mengatasi disentri, menurunkan kolesterol, mengurangi resiko kanker, anemia dan diabetes, mencegah hipertensi dan penyakit jantung. Kacang hijau juga sudah familiar dan dapat diterima masyarakat, harganya pun tidak terlalu mahal. Kandungan protein, serat, dan fosfor pada kacang hijau cukup tinggi serta rendah karbohidrat (Intan P. C. Lathifah).

Kacang hijau memiliki kandungan kalium dan kalsium yang dapat menurunkan tekanan darah, namun kacang hijau memiliki senyawa antinutrisi (tripsin inhibitor, asam pitat, pentosan, tanin) yang menyebabkan rendahnya penyerapan zat gizi didalam tubuh, namun zat gizi dapat



diserap dengan baik oleh tubuh jika sudah menjadi kecambah walaupun kecambah tersebut diolah menjadi tepung (DKBM, 2013).

Kacang hijau merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang kerap diolah oleh masyarakat menjadi aneka menu makanan lezat. Tidak hanya memiliki cita rasa yang enak dan lezat, kacang hijau mengandung sejumlah nutrisi penting yang dibutuhkan oleh tubuh.

Melansir dari Healthline, kacang hijau merupakan sumber protein yang sangat baik, rendah lemak, serat, dan mengandung antioksidan tinggi. Beberapa kandungan tersebut berperan penting untuk menjaga daya tahan tubuh dan mencegah berbagai penyakit. (www.merdeka.com).

Kue talam merupakan salah satu kue tradisional dari betawi yang bersifat basah, terbuat dari tepung dan santan. Umumnya tepung yang digunakan sebagai bahan baku berupa tepung beras, tepung singkong, tepung maizena, tepung sugu dan lainnya yang termasuk dalam kelompok karbohidrat sederhana dengan nilai indeks glikemik tinggi (Jakarta Tourism, 1017).

METODE

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 taraf perlakuan yaitu P1 150:400:80, P1 100: 400:80 dan P3 150:400:80. Formula Kue Talam yang terdiri dari P1, P1, dan P3 diberikan kepada Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Manado untuk melakukan penilaian terhadap mutu organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 1011. Tempat penelitian di Laboratorium Ilmu Teknologi Pangan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Manado.

C. Populasi dan Sampel

Jenis panelis adalah panelis agak terlatih. Panelis sejumlah 30 orang mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Manado, dengan kriteria tidak dalam keadaan lapar, tidak sedang sakit, tidak merokok, bersedia menjadi panelis, dan bersedia melakukan uji organoleptik.

HASIL

Penelitian yang dilakukan terhadap Kue Talam Tepung Kacang Hijau bertujuan untuk dapat mengetahui mutu organoleptiknya.

1. Uji Organoleptik

Penelitian yang dilakukan terhadap Kue Talam Tepung Kacang HIjau bertujuan untuk mengetahui pengaruh dari penambahan tersebut terhadap tingkat kesukaan konsumen, dan hasil terbaik dari beberapa perlakuan. Pada penelitian ini dilakukan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Setelah dilakukan penelitian maka didapatkan hasil sebagai berikut :

a. Warna

Hasil uji organoleptik terhadap warna Kue Talam Tepung Kacang Hijau didapatkan rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap masing-masing perlakuan pada tabel 1.



Tabel 1. Distribusi Tingkat Kesukaan Warna Kue Talam Kacang Hijau

No	Kriteria	Warna					
		P1		P1		P3	
		N	%	n	%	n	%
1	Sangat Suka	8	44.4	6	33.3	11	66.7
1	Suka	9	50	7	38.9	5	17.8
3	Tidak Suka	1	5.6	5	17.8	1	5.6
	Jumlah	18	100	18	100	18	100

Dari tabel 1 menunjukkan bahwa frekuensi hasil uji Warna pada Kue Talam Kacang Hijau yang sangat disukai adalah P3 dapat diketahui 11 panelis memilih sangat suka dengan presentase 66,7%.

b. Aroma

Hasil uji organoleptik terhadap aroma Kue Talam Tepung Kacang Hijau dilakukan dengan 3 perlakuan dan dipatkan rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap masing-masing perlakuan pada tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Distribusi Tingkat Kesukaan Aroma Kue Talam Kacang Hijau

No	Kriteria	Aroma					
		P1		P1		P3	
		n	%	n	%	n	%
1	Sangat Suka	9	50	7	38.9	6	33.3
1	Suka	6	33.3	8	44.4	7	38.9
3	Tidak Suka	3	16.7	3	16.7	5	17.8
	Jumlah	18	100	18	100	18	100

Dari tabel 2 menunjukkan bahwa frekuensi hasil uji aroma pada Kue Talam Kacang Hijau yang sangat disukai adalah P1 dapat diketahui 9 panelis memilih sangat suka dengan presentase 50%.

c. Tekstur

Hasil uji organoleptik terhadap tekstur Kue Talam Tepung Kacang Hijau dilakukan dengan 3 perlakuan dan dipatkan rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap masing-masing perlakuan pada tabel 3 sebagai berikut :

Tabel 3. Distribusi Tingkat Kesukaan Tekstur Kue Talam Kacang Hijau

No	Kriteria	Tekstur					
		P1		P1		P3	
		n	%	n	%	n	%
1	Sangat Suka	6	33.3	7	38.9	6	33.3
1	Suka	6	33.3	8	44.4	8	44.4
3	Tidak Suka	6	33.3	3	16.7	4	11.1
	Jumlah	18	100	18	100	18	100



Dari tabel 3 menunjukkan bahwa frekuensi hasil uji Tekstur pada Kue Talam Kacang Hijau yang sangat disukai adalah P1 dapat diketahui 7 panelis memilih sangat suka dengan presentase 38.9%.

d. Rasa

Hasil uji organoleptik terhadap rasa Kue Talam Kacang Hijau dilakukan dengan 3 perlakuan dan didapatkan rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap masing-masing perlakuan pada tabel 4 sebagai berikut :

Tabel 4. Distribusi Tingkat Kesukaan Rasa Kue Talam Kacang Hijau

No	Kriteria	Rasa					
		P1		P2		P3	
		n	%	n	%	n	%
1	Sangat Suka	6	33.3	8	44.4	7	38.9
1	Suka	10	55.6	8	44.4	7	38.9
3	Tidak Suka	1	11.1	1	11.1	4	11.1
	Jumlah	18	100	18	100	18	100

Dari tabel 4 menunjukkan bahwa frekuensi hasil uji Rasa pada Kue Talam Kacang Hijau yang sangat disukai adalah P1 dapat diketahui 8 panelis memilih suka dengan presentase 44.4%.

PEMBAHASAN

Hasil Uji Organoleptik

Pengujian sensori dapat diaplikasikan untuk melihat kesukaan atau penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Pertanyaan yang harus dijawab untuk mengetahui tingkat kesukaan atau penerimaan terhadap suatu produk sangat sederhana dan tidak bersifat analitis. Hal ini dilakukan hanya untuk menggambarkan seberapa besar kesukaan atau penerimaan menjadi pertimbangan konsumen untuk menerima suatu produk (Rahayu dan Nurosiyah, 2017)

Evaluasi sensori atau organoleptik adalah ilmu pengetahuan yang menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, penampakan, aroma dan flavor produk pangan. Penerimaan konsumen terhadap suatu produk diawali dengan penilaiannya terhadap penampakan, flavor dan tekstur. Oleh karena pada akhirnya yang dituju adalah penerimaan konsumen, maka uji organoleptik yang menggunakan panelis (pencicip yang telah terlatih) dianggap yang paling peka dan karenanya sering digunakan dalam menilai mutu berbagai jenis makanan untuk mengukur daya simpannya atau dengan kata lain untuk menentukan tanggal kadaluwarsamakanan. (Ebookpangan.com 2006).

Hasil pengujian kemudian dibandingkan antara hasil dari uji organoleptik dari ketiga formula tersebut sehingga dapat diketahui formula terbaik yang dapat diterima. Kue Talam adalah pembahasan yang akan dijelaskan mulai dari parameter rasa, warna, aroma, tekstur.



a. Warna

Aroma, rasa, tekstur dan warna merupakan parameter organoleptik yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen. Konsumen akan menyatakan sangat suka, suka, agak suka atau pun tidak suka terhadap produk terutama produk perikanan dengan melihat parameter tersebut.

Warna adalah corak yang sukar diukur sehingga menimbulkan pendapat yang berlainan dalam menilai kualitas warnanya. Perbedaan warna disebabkan setiap orang memiliki perbedaan penglihatan, meskipun mereka dapat membedakan warna namun setiap orang memiliki kesukaan yang berbeda, (Moehyi 1992).

Fungsi warna pada suatu makanan sangatlah penting, karena dapat membangkitkan selera. Warna makanan yang menarik dapat mempengaruhi dan meningkatkan selera makan pada konsumen, bahkan warna dapat menjadi petunjuk bagikualitas makanan yang dihasilkan. Warna juga mempunyai peran dan arti pada pangan karena dapat mempengaruhi penerimaan konsumen pada pangant ersebut. Bila suatu makanan menyimpang dari warna yang umumnya berlaku, makanan tersebut pastinya tidak dipilih oleh konsumen, walaupun sesungguhnya makanan tersebut masih baik kondisinya. Meskipun demikian, warna juga tidak selalu identik dengan suatu rasa tertentu.

Kue ini memiliki warna yang menarik yakni paduan putih di atas serta hijau di bagian bawahnya. Rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut membuat kue ini digemari masyarakat pecinta kuliner. Inilah kue talam ubi, kudapan tradisional yang menjadi salah satu jajanan pasar.

Suka atau tidaknya suka panelis terhadap kue talam kacang hijau dapat dipengaruhi oleh tertarik atau tidak tertariknya panelis terhadap warnayang dihasilkan kue talam kacang hijau tersebut, Uji daya terima warnaterhadap kue talam kacang hijau menunjukkan bahwa rasadengan skor tertinggi yaitu P3 dapat diketahui 11 panelis memilih sangat suka dengan presentase 66,7%. Dari total skor tersebut menunjukkan bahwa panelis menyukai kue talam kacang hijau dengan P3.

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa. Oleh sebab itu dalam penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan (Arifiati, 2000)

b. Tekstur

Penilaian tekstur suatu produk makanan merupakan penilaian berdasarkan indera peraba. Tekstur makanan berkaitan dengan sensasi sentuhan. Memandang suatu produk dapat memberi gagasan apakah suatu produk tersebut kasar, halus, keras, atau lembek. Tekstur merupakan tekanan yang dapat diamati dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah dan ditelan) ataupun peraba dengan jari.

Uji daya terima tekstur terhadap kue talam kacang hijau menunjukkan baik P1 dapat diketahui 7panelis memilih sangat suka dengan presentase 38,9%. Dari total skor tersebut



menunjukkan bahwa panelis sama-sama menyukai kue talam kacang hijau dengan P1.

Tekstur merupakan merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan. Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan. Perubahan tekstur dan viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul, karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rasa terhadap sel reseptor alfaktori dan kelenjar air liur. Semakin kental suatu bahan penerimaan terhadap intensitas rasa, bau dan rasa semakin berkurang (Sofiah dan Achyar, 2008)

Pada ilmu dan teknologi pangan, dikenal beberapa sifat fisik dari suatu bahan (produk) pangan. Salah satunya adalah tekstur. Tekstur merupakan salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Beberapa sifat tekstur dapat juga diperkirakan dengan menggunakan sebelah mata (berkedip) seperti kehalusan atau kekerasan dari permukaan bahan atau kekentalan cairan. Sedangkan dengan suara/bunyi dapat diperkirakan tekstur dari kerupuk (*crisp food*).

Beberapa sifat tekstur yang ada pada makanan antara lain : halus-kuat-kasar, liat/keras-renyah-rapuh, empuk-kenyal-liat, berpasir-rasa bubur-bergetah, encer-kental, lengket-lekat-liat, lembut-berpasir-berbutir-kasar, kering-lembab-basah-berair, berlemak-berminyak, (Moehyi 1992).

Berdasarkan pengelompokkannya di atas, dengan demikian pengujian tekstur suatu bahan (produk) dapat dikategorikan ke dalam pengujian mutu secara fisis-mekanis. Hal ini berarti tekstur dapat diuji secara fisis (tanpa menggunakan alat/mesin), juga dapat uji dengan suatu alat ukur yang dipergunakan khusus untuk menentukan tekstur suatu bahan (produk).

c. Aroma

Indera pembau digunakan untuk menilai bau atau aroma suatu produk pangan. Aroma adalah rasa dan bau yang sangat subyektif serta sulit diukur, karena setiap orang mempunyai sensitifitas dan kesukaan yang berbeda. Meskipun mereka dapat mendeteksi, tetapi setiap individu memiliki kesukaan yang berlainan (Meilgaard *et al.* 2000). Banyak sekali jenis aroma yang dapat diterima oleh alat penciuman. Kepekaan pembauan diperlukan dalam jumlah yang lebih rendah daripada indera pengecap/lidah. Dalam banyak hal, enakness makanan ditentukan oleh aroma/bau makanan tersebut. Dalam industri pangan, uji bau sangat penting karena dapat dengan cepat memberikan hasil penilaian penerimaan konsumen terhadap produksi yang dihasilkan.

Aroma merupakan bau khas yang dihasilkan oleh suatu makanan dan dinilai subyektif oleh indera penciuman. Bahan makanan umumnya dapat dikenali dengan mencium aromanya. Aroma mempunyai peranan yang sangat penting dalam penentuan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan, seseorang yang menghadapi makanan baru, maka selain bentuk dan warna atau aroma akan menjadi perhatian utamanya sesudah aroma diterima maka penentuan selanjutnya adalah cita rasa disamping teksturnya. Aroma adalah bau yang sukar diukur sehingga menimbulkan pendapat yang berlainan dalam menilai kualitas aromanya, (Sofiah dan Achyar, 2008)



Perbedaan pendapat ini disebabkan karena setiap orang memiliki perbedaan penciuman, meskipun mereka dapat membedakan aroma namun setiap orang mempunyai kesukaan yang berlainan. Uji daya terima aroma terhadap kue talam kacang hijau menunjukkan bahwa aroma dengan skor tertinggi yaitu P1 dapat diketahui 9 panelis memilih sangat suka dengan presentase 50%. Dari total skor tersebut menunjukkan bahwa panelis menyukai kue talam kacang hijau dengan P1.

Semakin sedikit penambahan tepung kacang hijau maka semakin banyak panelis menyukainya aroma pada kue talam, karena semakin sedikit tepung kacang hijau maka kue talam hanya sedikit menghasilkan bau langu.

Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap. Aroma yang dikeluarkan setiap makanan berbeda-beda. Selain itu, cara memasak yang berbeda akan menimbulkan aroma yang berbeda pula (Moehy 1992).

d. Rasa

Rasa timbul akibat adanya rangsangan kimiawi yang dapat diterima oleh indera pencicip atau lidah. Rasa adalah faktor yang mempengaruhi penerimaan produk pangan. Jika aroma, warna dan tekstur baik tetapi konsumen tidak menyukai rasanya maka konsumen tidak akan menerima produk pangan tersebut.

Penilaian rasa kue talam kacang hijau penilaian subjektif oleh panelis berdasarkan indera pengecap. Penilaian suka atau tidak suka terhadap rasa kue talam kacang hijau didasarkan pada enak atau tidaknya kue talam kacang hijau dengan selera masing-masing.

Uji daya terima kue talam kacang hijau menunjukkan bahwa rasa dengan skor tertinggi yaitu P1 dapat diketahui 8 panelis memilih sangat suka dengan presentase 44.4%. Dari total skor tersebut menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa kue talam kacang hijau dengan P1.

Evaluasi sensori telah berkembang dengan pesat mengikuti keinginan manusia untuk memenuhi kebutuhannya akan pangan. Berdasarkan perspektif penelitian yang dilakukan di Amerika Serikat tentang konsumen pangan di era abad 21, elastisitas permintaan konsumen terhadap pangan sangat dipengaruhi oleh faktor citarasa. Konsumen menginginkan pangan dengan kriteria sensori tertentu terutama citarasa yang enak sebagai faktor utama. Oleh karena itu, pengembangan produk-produk pangan terus dilakukan untuk memenuhi keinginan tersebut. Pengembangan ini tidak bisa lepas dari kegiatan evaluasi sensori agar dapat dihasilkan produk pangan dengan karakteristik sensori yang optimal, (Meilgaard *et al.* 2000).

KESIMPULAN

1. Hasil uji tingkat penerimaan terhadap warna kue talam tepung kacang hijau, sebagian besar (66,7%) memilih sangat suka terhadap Perilaku P3. Rerata skala numerik 3 masuk dalam kategori suka.



2. Hasil uji tingkat penerimaan terhadap tekstur kue talam tepung kacang hijau, sebagian besar (44,4%) memilih suka terhadap Perilaku P1 dan P3. Rerata skala numerik 1 masuk dalam kategori suka.
3. Hasil uji tingkat penerimaan terhadap aroma kue talam tepung kacang hijau, sebagian besar (50%) memilih sangat suka terhadap Perilaku P1. Rerata skala numerik 3 masuk dalam kategori suka.
4. Hasil uji tingkat penerimaan terhadap rasa kue talam tepung kacang hijau, sebagian besar (55,6%) memilih suka terhadap Perilaku P1. Rerata skala numerik 1 masuk dalam kategori suka.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifiati, N. 2000. Tinjauan Cita Rasa Makanan Pasien Di Rumah Sakit Islam Sukapura Jakarta Utara. Skripsi UI Depok
- Artiyaningrum, B., & Azam, M. (2016). Faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian hipertensi tidak terkontrol pada penderita yang melakukan pemeriksaan rutin. *Public Health Perspective Journal*, 1(1).
- Anggraini, S. D., Izhar, M. D., & Noerjoedianto, D. (2018). Hubungan Antara Obesitas Dan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Hipertensi Di Puskesmas Rawasari Kota Jambi Tahun 2018. *Jurnal Kesmas Jambi*, 1(1), 45-55.
- Dinas Kesehatan Provinsi, (2017). Profil Kesehatan. Sulawesi Utara.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan*. 2013
- Ebookpangan.com (2006). Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan
- Hariyadi, P. (2010). Penguatan Industri Penghasil Nilai Tambah Berbasis Potensi Lokal Peranan Teknologi Pangan untuk Kemandirian Pangan. *PANGAN*, Vol. 19 No. 4 Desember 2010: 195-301, 19(4), 195-301.
- <https://www.merdeka.com/jateng/kandungan-kacang-hijau-dan-manfaatnya-untuk-kesehatan-perlu-diketahui-klh.html>
- <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/warna-cerah-kue-talam-ubi-yang-menggugah-selera/>
- Khusniati, T., Sulistiani, S., Choliq, A., Nanta, D. L., Wardani, D. K., & Saraswati, D. (2017). Kualitas Nutrisi Aneka Tepung Dan Kue Talam Berbasis Bahan Pangan Pulau Enggano Dengan Penambahan *Lactobacillus plantarum* B110. *Berita Biologi*, 15(3), 195-301.
- Kemendes R.I. (2018), Laporan Nasional Riskesdas 2018, Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Mutmainnah, B., Djalal, D. dan Suyuti, A. (2011) "Edukasi Bahaya **Hipertensi** , ' The Silent Killer ' dan Cara Pemeriksaan Tekanan Darah **pada** Mahasiswa FIK UNM," **Jurnal** Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Makassar, hal. 184–186
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. (2000). *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press
- Ningrum, Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasandan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif, 2018.
- Purwono, J., Sari, R., Ratnasari, A., & Budianto, A. (2010). Pola Konsumsi Garam Dengan Kejadian Hipertensi Pada Lansia. *Jurnal Wacana Kesehatan*, 5(1), 531-541.
- Putri, E. H. D., & Kartini, A. (2014). Hubungan Asupan Kalium, Kalsium dan Magnesium dengan Kejadian Hipertensi pada Wanita Menopause di Kelurahan Bojongsalaman, Semarang. *Journal of Nutrition College*, 3(4), 580-586.
- Prasetyaningsih, T. U. (2014). Kue Basah Anti Gagal. Jakarta: Prima.
- Nuraini, B. (2015). Risk factors of hypertension. *Jurnal Majority*, 4(5).



- Rauf, A. W., & Lestari, M. S. (2009). Pemanfaatan komoditas pangan lokal sebagai sumber pangan alternatif di Papua. *Jurnal Litbang Pertanian*, 18(1), 54-61.
- Ramadhani, A. S., Astawan, M., & Rahayu, W. P. (2015). Pola konsumsi pangan ibu pasca melahirkan di RSIA Thaha Bakrie Samarinda. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(1), 136-143.
- Rifky, Ary F. 2013. Pengertian Panelis. http://www.google.com/amp/s/rifky_1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/amp/. (1 Januari 1019)
- Sutanto, 2010. *Cekal Penyakit Modern Hipertensi, Stroke, Jantung, Kolesterol, dan Diabetes*. Yogyakarta; Penerbit ANDI
- Suksesty, C. E. (2017). Pengaruh jus campuran kacang hijau terhadap peningkatan hormon prolaktin dan berat badan bayi. *Jurnal Ilmiah Bidan*, 1(3), 31-40.
- Siswanto, Y.dkk. (2010) "Hipertensi pada Remaja di Kabupaten Semarang," *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(1), hal. 11-17. doi: 10.15194/jppkmi.v1i1.41433
- Sudayasa, I. P. et al. (2010) "Deteksi Dini Faktor Risiko Penyakit Tidak Menular Pada Masyarakat Desa Andepali Kecamatan Sampara Kabupaten Konawe," *Journal of Community Engagement in Health*, 3(1), hal. 60-66. doi: 10.30994/jceh.v3i1.37.
- Sofiah, B.D, dan T. S. Achyar. (2008). *Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran Jatinangor
- Yuliananda, S., Slamet, P., & Santoso, S. (2018). DESAIN CHARGE CONTROLLER DENGAN METODE MPPT BERBASIS LOGIKA FUZZY. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (Vol. 1, No. 1)*.