

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG MOCAF (*Modified Cassava Flour*)
DAN KULIT PISANG KEPOK (*Musa paradisiaca forma typica*) PADA PIE
VLA SEBAGAI CAMILAN ALTERNATIF BAGI PENDERITA
HIPERTENSI**

**Oleh:
Laurentine Stefanny Arfenda
NIM.201902031**

ABSTRAK

Hipertensi adalah kondisi ketika tekanan darah sistolik di atas 140 mmHg dan/atau tekanan darah diastolik di atas 90 mmHg. Salah satu faktor penyebab terjadinya hipertensi yaitu kekurangan asupan kalsium dan kalium. Tepung mocaf dan kulit pisang kepok mengandung kalsium dan kalium. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan karakteristik organoleptik, daya terima masyarakat, kadar kalsium, kadar kalium dan kadar air pada pie vla dengan penambahan tepung mocaf dan kulit pisang kepok. Desain penelitian yang digunakan yaitu eksperimental dengan metode rancangan acak lengkap 2 faktor dan 3 taraf perlakuan, yaitu penggunaan tepung terigu dan tepung mocaf (50%:50%, 35%:65%, 20%:80%) dan penambahan 50 gr kulit pisang kepok dengan jumlah yang sama disetiap perlakuan. Hasil uji statistik *Friedman* pada uji organoleptik didapatkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada indikator aroma, tekstur dan warna pie vla ($p>0,05$), sedangkan pada indikator rasa terdapat perbedaan yang signifikan ($p<0,05$). Setelah di uji lebih lanjut untuk indikator rasa pie vla dengan *Wilcoxon*, terdapat perbedaan pada F1 dan F2 dengan F1 dan F3 ($p<0,05$). Hasil uji hedonik tertinggi adalah F1 (80,71%) dengan kriteria suka. Kandungan kalsium tertinggi terdapat pada F3 (46,06 mg/100 g). Kandungan kalium tertinggi terdapat pada F1 (182,88 mg/100 g). Mutu kadar air pie vla terendah yaitu 40,08% sehingga belum sesuai dengan standar mutu pie pada SNI. Kesimpulannya adalah pie vla dengan penambahan tepung mocaf dan kulit pisang kepok dapat diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: Kalium, Kalsium, Kulit Pisang Kepok, Pie Vla, Tepung Mocaf

***THE EFFECT OF ADDING MOCAF FLOUR (Modified Cassava Flour) AND
KEPOK BANANA PEELS (Musa paradisiaca forma typica) ON VLA PIE AS
AN ALTERNATIVE SNACK FOR HYPERTENSION SUFFERERS***

By:
Laurentine Stefanny Arfenda
NIM.201902031

ABSTRACT

Hypertension is a condition when systolic blood pressure is above 140 mmHg and/or diastolic blood pressure is above 90 mmHg. One of the factors causing hypertension is a lack of calcium and potassium intake. Mocaf flour and kepok banana peels contain calcium and potassium. This study aims to analyze differences in organoleptic characteristics, public acceptability, calcium levels, potassium levels and moisture content in vla pie with the addition of mocaf flour and kepok banana peels. The research design used was experimental with a completely randomized design with 2 factors and 3 treatment levels, namely the use of wheat flour and mocaf flour (50%:50%, 35%:65%, 20%:80%) and the addition of 50 grams of kepok banana peels with the same amount in each treatment. The results of the Friedman statistical test on the organoleptic test found that there was no significant difference in the indicators of aroma, texture and color of the vla pie ($p > 0.05$), while in the taste indicator, there was a significant difference ($p < 0.05$). After further testing for the vla pie flavor indicator with Wilcoxon, there was a difference in F1 and F2 with F1 and F3 ($p < 0.05$). The highest hedonic test result was F1 (80.71%) with like criteria. The highest calcium content is found in F3 (46.06 mg/100 g). The highest potassium content is found in F1 (182.88 mg/100 g). The lowest quality vla pie water content is 40.08% so it is not following the quality standards of pie on SNI. The conclusion is that vla pie with the addition of mocaf flour and kepok banana peels is acceptable to the public.

Keywords: Potassium, Calcium, Kepok Banana Peels, Vla Pie, Mocaf Flour