

ABSTRAK

Mariana, Rivani Nur.2024. Gambaran Sifat Organoleptik Nugget Ayam Dengan Tambahan sayur Kale (*brassica oleracea var.sabellica*) Dan Bayam Hijau (*Amaranthus spp*) Sebagai Makanan Tinggi Kalium Dan Vitamin C. Tugas Akhir Program Diploma 3. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Bandung Kemenkes Bandung.

Pembimbing : Gurid Pramintarto Eko Mulyo SKM,M.Sc

Hipertensi dibagi menjadi dua, yaitu hipertensi primer dan sekunder. Hipertensi primer merupakan hipertensi dimana etiologi patofisiologinya tidak diketahui dengan prevalensi sebesar 90% pasien hipertensi. Sedangkan sisanya < 10% penderita hipertensi merupakan hipertensi sekunder yang disebabkan dari penyakit komorbid atau obat-obat tertentu yang dapat meningkatkan tekanan darah. Sumber makanan yang mengandung tinggi kalium serta Vitamin C sangat dibutuhkan oleh penderita Hipertensi. Salah satu bahan makanan yang Tinggi kalium dan Vitamin C adalah sayur Kale dan Bayam Hijau. Kedua bahan tersebut dapat di modifikasi dengan cara diolah menjadi campuran pada nugget ayam. Tujuan penelitian ini Untuk mengetahui Gambaran Sifat Organoleptik Nugget Ayam Dengan Tambahan Sayur Kale Dan Bayam Hijau Sebagai Makanan Tinggi Kalium dan Vitamin C. Desain yang digunakan yaitu experimental dengan 3 jenis formula (85%:15%, 90%:10%, 95%:5%). Berdasarkan hasil analisis zat gizi nugget ayam dengan campuran sayur kale dan bayam hijau, kadar kalium yang paling tinggi yaitu terdapat pada formula 2 sedangkan untuk kadar Vitamin C dan Serat yang paling tinggi yaitu terdapat pada formula 3. Nugget dengan 3 formula di uji dengan sifat organoleptik menggunakan 30 panelis agak terlatih. Hasil berdasarkan penilaian sifat organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma, tekstur Nugget ayam dengan tambahan sayur kale dan bayam hijau yang paling banyak disukai yaitu formula 3 dengan imbang daun kale 95% dan bayam hijau 5% .

Kata Kunci : Nugget, Daun Kale, Bayam Hijau, Kalium, Vitamin C