

ABSTRAK

Pada era saat ini makanan yang tinggi akan kandungan serat dan kalium jumlahnya terbilang minim. Hal ini berdampak pada pemilihan makanan masyarakat yang kurang sehat, seperti mengkonsumsi makanan cepat saji. Pemilihan makanan yang kurang sehat sejalan dengan meningkatnya prevalensi penyakit degeneratif seperti hipertensi, obesitas, jantung, dan kanker. Puding Sukun Cincau Hitam (SUCI) berpotensi menjadi alternatif pangan fungsional yang tinggi serat dan kalium. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar kalium, serat dan uji daya terima pada puding SUCI. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan desain rancang acak lengkap (RAL) 2 faktor yaitu penambahan sukun dan cincau hitam. Terdapat 3 formulasi puding SUCI, yaitu formulasi A(125 g sukun : 75 g cincau hitam), formulasi B(150 g sukun : 100 g cincau hitam) dan formulasi C (175 g sukun : 125 g cincau hitam). Hasil penelitian dianalisa dengan uji statistik *Kruskal Wallis* pada kadar kalium dan kadar serat, yang menghasilkan nilai signifikan ($p \leq 0,05$) sedangkan pada uji daya terima, parameter yang memiliki nilai signifikan ($p \leq 0,00$) adalah rasa, warna, tekstur dan kesukaan yang berarti tiap formulasi terdapat perbedaan. Kadar kalium pada formulasi B adalah yang tertinggi 174,8mg/100g dan kadar serat tertinggi terdapat pada formulasi A 1,43g/100g. Uji proksimat dilakukan pada formulasi A, formula yang mendapat daya terima tertinggi, didapatkan hasil karbohidrat 50,69g/100g, lemak 2,90g/100g, protein 5,88g/100g dan energi 265,10 kkal/100gram. Penelitian ini menyatakan bahwa puding dapat dijadikan sebagai alternatif jajanan pangan fungsional yang bermanfaat bagi kesehatan.

Kata kunci : Sukun, Cincau hitam, Kalium, Serat, Uji Daya Terima, Puding.