

# FORMULASI BEKATUL PADA *KASTENGEL* UNTUK PENDERITA DIABETES MELITUS

Oleh:

Asti Mira Anshari

## ABSTRAK

Diabetes dapat dikelola dengan cara mengonsumsi pangan dengan indeks glikemik rendah. Salah satu makanan dengan IG rendah adalah bekatul terdapat kandungan serat sebanyak 15gram per 100 gram. Serat dapat membantu mengontrol gula darah bagi penderita Diabetes Mellitus. Oleh karena itu bekatul perlu dikembangkan agar bermanfaat bagi manusia sebagai bahan pangan campuran atau substitusi pada makanan salah satunya yaitu pembuatan *kastengel*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui uji organoleptik dan kadar serat terhadap formulasi bekatul pada *kastengel*.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2018-April 2019. Penelitian pada pengembangan formulasi menggunakan jenis penelitian Pre eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Terdapat 3 formulasi *Kastengel* dengan kadar Bekatul yang berbeda (komposisi 10%, 20%, 30%). Dilakukan dua uji yaitu uji obyektif dan uji subyektif. Uji obyektif dilakukan dengan uji Gravimetri untuk mengetahui kadar serat. Uji subyektif dilakukan dengan Uji Organoleptik untuk mengetahui daya terima. Panelis yang digunakan 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 *Kastengel* Bekatul antar perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan organoleptik yang paling disukai adalah formulasi 10% bekatul dengan rerata skor penilaian dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur sebesar 4,16 yang berarti suka. Hasil uji menggunakan *Kruskal Wallis* didapatkan pada indikator warna dan rasa ada perbedaan antara ketiga formulasi ( $P>0,05$ ) sedangkan pada indikator aroma dan tekstur tidak ada perbedaan diantara ketiga ketiga formulasi ( $P>0,05$ ). Kadar serat tertinggi pada formulasi 30% bekatul yaitu sebesar 3,24%.

---

*Kata Kunci : Bekatul, Kastengel, Daya Terima, Serat*

# **FORMULATION OF RICE BRAN IN KASTENGELS FOR DIABETICS**

By:

Asti Mira Anshari

## **ABSTRACT**

Diabetes can be managed by consume of low glycemic index. One of food that contain low glycemic index is rice bran. In the rice bran there is a fiber content 15 grams per 100 grams, fiber can help to control blood sugar for diabetics. That's why, rice bran needs to be develop so that can be used for all of us. Rice bran can be substituted in food one of those is kastengels. This study aims to determine the organoleptic test and fiber content of rice bran formulation in kastengels.

This research was conducted on November 2018-Juni 2019. The research on formulation development used pre experimental research type, with Complete Random Design. There were 3 Kastengels formulations with different levels of Rice Bran (10%, 20%, 30%). This research used two test, that is objective test and subjective test. Objective test using gravimetri metod for knowing fiber content. subjective test using organoleptic test which performed with 25 panelists with a rather trained category. The analytical technique used was descriptive and the statistical analysis used Kruskal Wallis to know the difference of acceptance on Kastengels of Rice Bran among treatments.

The results showed that the most preferred formula by panelists was formula 10% Rice Bran with an average score of indicators of color, taste, scent, and thickness is 4,16. The test results use Kruskal Wallis for color and taste indicators there are significant differences ( $P < 0,05$ ), and for scent and thickness indicators there are no significant differences ( $P > 0,05$ ). The most fiber content is formula 30% Rice Bran there are 3,24%.

---

Keywords : Rice Bran, Kastengels, Receptivity, Dietary Fiber