

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT COOKIES UBI JALAR UNGU SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BAGI PENDERITA DIABETES MELLITUS

Oleh :

Lidya Nur Ramadhani

ABSTRAK

Latar belakang: Diabetes mellitus adalah suatu kelompok penyakit metabolik yang ditandai dengan hiperglikemia atau kadar glukosa tinggi yang terjadi akibat kelainan sekresi insulin, kerja insulin, atau kedua-duanya. Upaya pencegahan diabetes untuk membantu mengendalikan glukosa darah salah satunya melalui pemilihan makanan dengan indeks glikemik (IG) rendah. Salah satunya adalah makanan yang berbahan dasar ubi jalar ungu dan tepung kacang merah yang diolah menjadi cookies. **Tujuan:** Untuk mengetahui daya terima dan kadar serat cookies ubi jalar ungu substitusi tepung kacang merah. **Metode:** Uji organoleptik dengan skala hedonik pada formulasi cookies ubi jalar ungu substitusi tepung kacang merah dengan perbandingan yang berbeda yaitu CB1 (50:50), CB2 (40:60), CB3 (30:70). Dilanjutkan uji kadar serat pada formula kontrol dan formula yang paling disukai menggunakan metode Gravimetri. Teknik analisis data yang digunakan *Kruskal Wallis*. **Hasil Penelitian:** Uji organoleptik formula CB1 yaitu 3 (agak suka), CB2 yaitu 3 (agak suka) CB3 yaitu 3,5 (suka). Hasil rerata uji kadar serat pada formula yang paling disukai CB3 sebesar 7,9% dan formula kontrol 4,96%. **Kesimpulan :** Formula yang paling disukai CB3 memiliki rerata lebih tinggi dibandingkan formula kontrol.

Kata kunci : diabetes mellitus, serat, ubi jalar ungu, tepung kacang merah

**Test Of Acceptance and Fiber Content Of Purple Sweet Potato Cookies
Substitute Of Red Bean Flour As A Snack Alternative For Patients With
Diabetes Mellitus**

By :

Lidya Nur Ramadhani

ABSTRAC

Background : Diabetes mellitus is a group of metabolic diseases characterized by hyperglycemia or high glucose levels resulting from defects in insulin secretion, insulin action, or both. One of the ways to prevent diabetes is to help control blood glucose through choosing foods with a low glycemic index (GI). One of them is food made from purple sweet potato and red bean flour which is processed into cookies. **Purpose :** To determine the acceptability and fiber content of sweet potato cookies substituted with red bean flour. **Methods :** Organoleptic test with hedonic scale on the formulation of purple sweet potato cookies with red bean flour substitution with different ratios, namely CB1 (50:50), CB2 (40:60), CB3 (30:70). The fiber content test was continued on the control formula and the most preferred formula using the Gravimetric method. The data analysis technique used by Kruskal Wallis. **Results :** The organileptic test of the CB1 formula was 3 (slightly like), CB2 was 3 (somewhat liked) CB3 was 3.5 (liked). The average result of the fiber content test in the most preferred formula CB3 was 7.9% and the control formula was 4.96%. **Conclusion :** The most preferred formula CB3 has a higher mean than the control formula.

Keywords : Diabetes mellitus, fiber, purple sweet potato, red bean flour