

# UJI DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT DENGAN PENGKAYAAN SERAT BISKUIT TERING “TEMPE PENAMBAHAN DAUN KELOR” ALTERNATIF KUDAPAN PENDERITA DIABETES MELITUS

## ABSTRAK

**Latar Belakang** Diabetes adalah penyakit tertua di dunia yang berhubungan dengan metabolisme kadar glukosa dalam darah. Penderita diabetes tidak dianjurkan mengonsumsi pangan dengan indeks glikemik tinggi karena akan memicu kenaikan kadar gula darah, salah satu faktor makanan yang mempengaruhi indeks glikemik adalah kadar serat pada makanan. Oleh karena itu diperlukan adanya inovasi kudapan dengan komposisi indeks glikemik rendah antara lain adalah tempe dan penambahan daun kelor yang kaya akan serat. **Tujuan** dilaksanakan penelitian adalah mengidentifikasi uji organoleptik dan menganalisis kadar serat biskuit TERING “Tempe dan Moringa” sebagai alternatif kudapan penderita diabetes melitus. **Metode** pada penelitian ini adalah eksperimen terhadap 3 formulasi tempe dengan penambahan daun kelor dengan formulasi P1 (125:0), P2 (40:85), P3 (30:95) menggunakan uji skala kesukaan pada organoleptik berupa rasa suka atau tidak suka terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur biskuit TERING disajikan kepada 25 panelis, sedangkan untuk menguji kadar serat biskuit TERING menggunakan Metode Gravimetri formulasi P1 (kontrol) dan formulasi terbaik hasil uji organoleptik. **Hasil** penelitian menunjukkan sifat organoleptik, formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi P3 dengan perbandingan tempe dan daun kelor 3:95. Sedangkan, kadar serat tertinggi pada formulasi P3 sebesar 5,7% pada biskuit TERING.

Kata kunci: *Diabetes Melitus, serat, tempe, daun kelor, Biskuit*

# TEST OF ACCEPTANCE AND FIBER LEVELS WITH FIBER ENRICHMENT TERING BISCUITS "TEMPE ADDITIONAL LEAVES OF MORINGA" ALTERNATIVE SNACK FOR DIABETES MELLITUS PATIENTS

## ABSTRACT

**Background** Diabetes is the oldest disease in the world related to blood glucose levels. Diabetics are not advised to eat food with a high glycemic index because it will trigger an increase in blood sugar levels, one of the factors that affect the glycemic index is the fiber content in the food. Therefore, it is necessary to innovate snacks with low glycemic index compositions, including tempeh and the addition of moringa leaves which are rich in fiber. **The purpose** of the research was to determine the levels of organoleptic tests and analyze the fiber of TERING "Tempe and Moringa" biscuits as an alternative snack for people with diabetes mellitus. **The method** in this study was an experiment on 3 tempe formulations with the addition of Moringa leaves with formulations P1 (125:0), P2 (40:85), P3 (30:95) using a preference scale test on organoleptic in the form of liking or disliking color, taste, aroma and texture of TERING biscuits were presented to 25 panelists, while to test the fiber content of TERING biscuits using the Gravimetric Method of formulation P1 (control) and the formulation of organoleptic test results. **The results** showed organoleptic properties, the most preferred formulation by the panelists was the P3 formulation with a ratio of tempeh and Moringa leaves 3:95. While the highest fiber content in the P3 formulation was 5,7% of TERING biscuits.

Keywords: Diabetes Mellitus, fiber, tempeh, Moringa leaves, Biscuit