

**UJI ORGANOLEPTIK DAN KADAR KARBOHIDRAT PADA FORMULASI MIE
KERING TEPUNG SUKUN SEBAGAI MAKANAN PENDERITA DIABETES
MELLITUS**

Oleh Ririn Kristiana

ABSTRAK

Latar Belakang Diabetes Mellitus merupakan suatu penyakit dengan karakteristik hiperglikemia yang terjadi akibat kelainan sekresi insulin, kerja insulin, atau keduanya. Penderita diabetes tidak dianjurkan mengonsumsi pangan dengan indeks glikemik tinggi karena akan memicu kenaikan kadar gula darah. Oleh karena itu diperlukan adanya inovasi makanan menggunakan Tepung Sukun. **Tujuan** penelitian adalah untuk mengetahui daya terima formulasi Tepung Sukun yang tepat dalam pembuatan Mie Kering sebagai Makanan Alternatif penderita Diabetes Mellitus. Penelitian adalah True Eksperimental dengan 4 formulasi Tepung Terigu dengan penambahan Tepung Sukun dengan Formulasi S1 (250:0), S2(225:25), S3(215:35), dan S4(205:45) menggunakan uji skala kesukaan pada organoleptik berupa rasa suka atau tidak suka terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma Mie Kering Tepung Sukun disajikan kepada 25 panelis. **Hasil** hasil menunjukkan organoleptik yang paling disukai adalah formulasi 3 (S3) dengan rerata skor 3,44 yang berarti suka. Hasil uji Kruskal Wallis menunjukkan ada perbedaan warna, aroma, dan rasa. dengan kandungan gizi energi sebesar 219,4 kkal, protein 6,4 gram, lemak 1,8 gram, karbohidrat 47 gram setiap porsi. Sedangkan uji karbohidrat pada sampel kontrol sebesar 78,88% dan formulasi terbaik sebesar 78,73%

Kata Kunci: Diabetes Mellitus, Tepung Sukun, Mie Kering

**ORGANOLEPTIC TEST AND CARBOHYDRATE CONTENT IN DRY NOODLE
FORMULATION OF BREADFRUIT FLOUR AS FOOD FOR DIABETES MELLITUS
PATIENT**

By Ririn Kristiana

ABSTRACT

Background Diabetes Mellitus is a disease characterized by hyperglycemia that occurs due to abnormalities in insulin secretion, insulin action, or both. Diabetics are not advised to eat foods with a high glycemic index because it will trigger an increase in blood sugar levels. Therefore, it is necessary to have meaningful innovations with a Breadfruit Flour. The purpose of the study was to determine the appropriate formulation of Breadfruit Flour in making Dry Noodles as an Alternative Food for Diabetes Mellitus Patients. The research method was True Experimental with 4 Wheat Flour formulations with the addition of Breadfruit Flour with Formulation S1 (250:0), S2 (225:25) , S3(215:35), and S4(205:45) using a preference scale test on organoleptic in the form of liking or disliking the taste, color, texture, and aroma of Breadfruit Flour Dry Noodle presented to 25 panelists. The results showed that the most preferred organoleptic was formulation 3 (S3) with a mean score of 3.44 which means like. The results of the Kruskal Wallis test showed that there were differences in color, aroma, and taste. with nutritional energy content of 219.4 kcal, 6.4 grams of protein, 1.8 grams of fat, 47 grams of carbohydrates per serving. While the carbohydrate test on the control sample was 78.88% and the best formulation was 78.73%.

Keywords: Diabetes Mellitus, Breadfruit Flour, Dry Noodle