

# UJI DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT BOLU TEBUKE “TEPUNG UBI UNGU DAN TEPUNG KEDELAI” UNTUK KUDAPAN ALTERNATIF PENDERITA DIABETES MELITUS

## ABSTRAK

**Latar belakang** Saat ini, pergeseran pola penyakit terus terjadi. Penyakit-penyakit degeneratif dan metabolik seperti penyakit kardiovaskuler, hipertensi, diabetes melitus, dan obesitas menjadi ancaman di negara berkembang maupun negara maju. Salah satu penyakit yang biasanya menyerang orang dewasa adalah diabetes melitus. Penyandang DM harus mengontrol kadar glukosa darah dalam angka normal agar tidak terjadi komplikasi. Salah satu faktor untuk pengendalian kadar glukosa darah yaitu mengkonsumsi serat pada makanan. Oleh karena itu, perlu dilakukan inovasi kudapan tinggi serat antara lain dengan menggunakan tepung ubi ungu dan pemanfaatan tepung kacang kedelai. **Tujuan** dilaksanakan penelitian adalah mengetahui uji organoleptik dan menganalisis kadar serat bolu TEBUKE “Tepung ubi ungu tepung kedelai” sebagai alternatif kudapan penderita diabetes melitus yang tinggi serat. **Metode** penelitian ini adalah eksperimen terhadap 4 formulasi tepung ubi ungu dengan penambahan tepung kacang kedelai formulasi P1 (0:0) sebagai kontrol, P2 (50:10), P3 (40:20), P4 (30:30), menggunakan uji skala kesukaan pada uji organoleptik bolu TEBUKE yang disajikan kepada 25 panelis, sedangkan untuk menguji kadar serat bolu TEBUKE menggunakan Metode Gravimetri formulasi terbaik hasil uji organoleptik. **Hasil** penelitian menunjukkan sifat organoleptik yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi P3 dengan perbandingan tepung ubi ungu dan tepung kacang kedelai 40:20. Sedangkan, kadar serat tertinggi pada formulasi P3 sebesar 1,13% pada 100 gram bolu TEBUKE.

Kata kunci : *Diabetes Melitus, serat, tepung ubi ungu, bolu*

# ANALYSIS OF ORGANOLEPTIC AND FIBER CONTENT OF TEBUKE CAKE “PURPLE SWEET POTATO FLOUR AND SOY FLOUR” AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR PEOPLE WITH DIABETES MELLITUS

## ABSTRACT

**Background** Currently, a shift in disease patterns continues to occur. Degenerative and metabolic diseases such as cardiovascular disease, hypertension, diabetes mellitus, and obesity pose a threat in both developing and developed countries. One of the diseases that usually affects adults is diabetes mellitus. People with DM must control blood glucose levels within normal numbers so that complications do not occur. One of the factors for controlling blood glucose levels is consuming fiber in food. Therefore, it is necessary to innovate high-fiber snacks, including using purple sweet potato flour and using soybean flour. **The purpose** of the research was to determine the organoleptic test and analyze the fiber content of TEBUKE sponge cake “Purple sweet potato flour soy flour” as an alternative snack for people with diabetes mellitus which is high in fiber. **The Method** in this research is an experiment on 4 purple sweet potato flour formulations with the addition of soybean flour formulations P1 (0:0) as control, P2 (50:10), P3 (40:20), P4 (30:30), using a scale test preference for the organoleptic test which was presented to 25 panelists, while to test the fiber content of TEBUKE sponge cake using the Gravimetric Method the best formulation of the organoleptic test results. **The results** showed that the organoleptic properties that were most favored by the panelists were the P3 formulation with a ratio of purple sweet potato flour and soybean flour 40:20. Meanwhile, the highest fiber content in the P3 formulation was 1.13% at 100 grams of TEBUKE sponge.

Keywords: *Diabetes Mellitus, fiber, purple sweet potato flour, sponge cake*