

DAYA TERIMA FORMULA BOLU KUKUS LABU KUNING SEBAGAI MAKANAN POTENSIAL PENURUN KADAR GULA DARAH UNTUK PENDERITA DIABETES MELITUS

Oleh :

Reza Yudha Mareta

ABSTRAK

Penderita penyakit diabetes melitus setiap tahunnya mengalami peningkatan dari negara maju hingga negara berkembang. Diabetes melitus merupakan penyakit metabolik yang ditandai dengan peningkatan gula darah akibat gangguan sekresi insulin atau kerja insulin. Labu kuning memiliki banyak kandungan gizi antara lain serat, polisakarida, dan beta-karoten sebagai antidiabetik dan antihiperqlikemia. Akan tetapi pemanfaatan labu kuning tergolong kurang. Maka peneliti tertarik memformulasikan labu kuning pada kue bolu karena mudah dalam pembuatan dan bertekstur mudah dicerna. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan kandungan gizi pada formula bolu kukus labu kuning.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental. Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui daya terima pada 3 formula bolu kukus dengan penambahan labu kuning yang berbeda. Panelis sebanyak 25 orang penderita diabetes dengan kategori tidak terlatih. Teknik analisis data secara statistik secara non-parametrik dengan batas kritis ($\alpha = 0,05$) menggunakan Uji Kruskal Wallis dan Uji Mann Whitney untuk menentukan adanya perbedaan antar perlakuan pada daya terima terhadap Formula Bolu Kukus Labu Kuning.

Hasil Uji Organoleptik menunjukkan Formula Bolu Kukus Labu Kuning yang paling disukai oleh panelis dengan perlakuan penambahan 400 gram labu kuning pada 200 gram tepung terigu. Dengan kandungan gizi energi 184,13 kkal, protein 4,88 gram, lemak 12,36 gram, karbohidrat 15,87 gram, serat 1,01 gram, β -karoten 392,25 mikrogram, retinol 174,49 mikrogram. Bagi penderita diabetes dapat menggunakan formula dengan penambahan 400 gram labu kuning pada 200 gram tepung terigu sebagai inovasi snack yang mudah dibuat, aman dan baik untuk kadar gula dalam darah.

Kata Kunci : Bolu kukus labu kuning, daya terima, diabetes melitus.

RECEPTIVITY OF STEAMED YELLOW PUMPKIN SPONGE CAKE FORMULA AS POTENTIAL FOOD BLOOD SUGAR RATE REDUCER FOR DIABETES MELITUS PATIENTS

By:

Reza Yudha Mareta

ABSTRACT

Diabetes mellitus patients have increased every year, not only in developed countries but also in developing countries. Diabetes mellitus is a metabolic disease characterized by increasing blood sugar due to impaired insulin secretion or insulin work. Pumpkin has plenty nutrients including fiber, polysaccharide, and beta-carotene as antidiabetic and antihyperglycemia. However, the usage of pumpkin classified as scant. Thus, the researchers interested in formulating yellow pumpkin on sponge cake because it is easy to make and textured easy to digest. This study aims to determine the receptivity and nutrient composition in the steamed yellow pumpkin sponge cake formula.

This study used experimental research type. Organoleptic test was performed to determine the receptivity of 3 steam cake formula with the addition of different yellow pumpkin. 25 people as the panelists with diabetes in the not trained category. Data analysis technique were statistically non-parametric with critical limits ($\alpha = 0.05$) using the Kruskal Wallis Test and Mann Whitney Test to determine the difference among the treatment on the receptivity towards the yellow pumpkin sponge cake formula.

Organoleptic test results showed the most preferred yellow pumpkin sponge cake formula by the panelists is the sponge cake with the addition of 400 grams of pumpkin in 200 grams of wheat flour. With the composition of 184.13 kcal energy nutritional, 4.88 gram protein, 12.36 gram fat, 15.87 grams of carbohydrate, 1.01 gram fiber, 392.25 microgram β -carotene, 174.49 microgram retinol. For diabetes patients, it can use a formula with the addition of 400 grams of pumpkin in 200 grams of wheat flour as an innovation snack which is easy to make, safe and good for blood sugar levels.

Keywords: Yellow pumpkin sponge cake formula, receptivity, diabetes mellitus.