

**UJI DAYA TERIMA DAN UJI KADAR SERAT PUDING MAIZENA
DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU SEBAGAI
ALTERNATIF KUDAPAN PENDERITA DIABETES MELITUS**

ABSTRAK

Latar Belakang Diabetes Melitus (DM) merupakan penyakit yang disebabkan oleh gangguan metabolisme yang terjadi pada organ pankreas yang ditandai dengan peningkatan gula darah atau sering disebut dengan kondisi hiperglikemia yang disebabkan karena menurunnya jumlah insulin dari pankreas. **Tujuan** Mengidentifikasi uji organoleptik dan menganalisis kadar serat formulasi “Puding Maizena dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu” sebagai alternatif kudapan penderita diabetes melitus. **Metode** uji organoleptik terdapat 1 bentuk kontrol dan 2 bentuk sub perlakuan (Tepung maizena: Tepung ubi) berat 50gr dengan formulasi P1 (50:0) P2 (15:35) P3 (10:40), Penilaian uji organoleptik menggunakan skala hedonik maka dapat diketahui hasil kesukaan secara umum berdasarkan warna, rasa, aroma dan tekstur, Data hasil uji kadar serat menggunakan uji gravimetri melalui Laboratorium dengan melihat kandungan serat pada puding tepung dengan puding maizena tepung ubi ungu hasil terbaik dari uji organoleptik. **Hasil** Berdasarkan sifat organoleptik, puding yang paling disukai oleh panelis adalah puding kode P3 dengan formulasi tepung maizena : tepung ubi jalar ungu = 10 : 40, Kadar serat rata-rata puding tertinggi pada kode P3 dengan formulasi 10 : 40 sebesar 0,8% .

Kata kunci: *diabetes mellitus, tepung maizena tepung ubi ungu, puding*

**RECEIVABILITY TEST AND FIBER TEST OF MAIZENA PUDDING
WITH THE ADDITION OF PURPLE SWEET POTATO FLOUR AS THE
ALTERNATIVE OF SUDDENCY OF MELLITUS DIABETES**

ABSTRACT

Background Diabetes Mellitus (DM) is a disease caused by a metabolic disorder that occurs in the pancreas organ which is characterized by an increase in blood sugar or often referred to as a hyperglycemia condition caused by a decrease in the amount of insulin from the pancreas. **Purpose** to identify organoleptic tests and analyze fiber content in the formulation of "Cornstarch Pudding with Addition of Purple Sweet Potato Flour" as an alternative snack for people with diabetes mellitus. **Method** organoleptic test, there are 1 form of control and 2 forms of sub-treatment (cornstarch: sweet potato flour) weight 50 gr with formulation P1 (50: 0) P2 (15:35) P3 (10:40), Assessment of organoleptic tests using a hedonic scale so it can be seen the general preference results are based on color, taste, aroma and texture. Data on the results of the fiber content test using a gravimetric test through the laboratory by looking at the fiber content in flour pudding with purple sweet potato flour cornstarch pudding, the best results from the organoleptic test. **Results** based on the organoleptic properties, the most preferred pudding by the panelists was code P3 pudding with formulation of cornstarch: purple sweet potato flour = 10: 40, the highest average fiber content of pudding was code P3 with a formulation 10: 40 of 0.8%

Keywords: *diabetes mellitus, cornstarch, purple sweet potato flour, pudding*