

# ANALISIS DAYA TERIMA, KANDUNGAN SERAT DAN PROTEIN VELVA KELPIS (KELOR PISANG) SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN BAGI PENDERITA DIABETES

## Abstrak

**Latar Belakang** Diabetes Mellitus (DM) merupakan salah satu Penyakit Tidak Menular (PTM) yang utama di masyarakat. Penyakit ini juga penyebab utama kebutaan, penyakit jantung dan gagal ginjal. International Diabetes Federation (IDF) menyatakan bahwa terdapat 463 juta orang pada usia 20-79 tahun di dunia menderita diabetes mellitus pada tahun 2019 dengan prevalensi sebesar 9,3% pada total penduduk pada usia yang sama. **Tujuan** Menganalisis daya terima dan kadar Serat serta kadar Protein pada produk velva kelor pisang (kelpis) sebagai alternative kudapan bagi penderita diabetes. **Metode** Perlakuan uji organoleptik terdapat 3 perlakuan (Pisang Kepok : Bubuk Kelor) dengan formulasi KP 01 (150:15) KP 02 (140:15) KP 03 (130:15), dilakukan penilaian uji organoleptik menggunakan skala hedonik maka dapat diketahui hasil kesukaan secara umum berdasarkan warna, rasa, aroma dan tekstur, dilakukan uji kandungan protein menggunakan uji *Kjedhal* dan uji kandungan serat menggunakan uji gravimetri melalui Laboratorium pada velva kelpis. **Hasil** Berdasarkan sifat organoleptik, velva kelpis yang paling disukai oleh panelis adalah velva dengan kode KP 02 dengan formulasi pisang kepok : bubuk kelor = 140 : 15, Kadar protein rata rata velva tertinggi pada kode KP 03 dengan formulasi 130 : 15 sebesar 3,55%, dan Kadar serat rata rata velva tertinggi pada kode KP 01 dengan formulasi 150 : 15 sebesar 1,68%. **Kesimpulan** Bahwa produk velva kelor pisang (kelpis) sudah bisa mencukupi kebutuhan serat dan protein, dilihat dari hasil uji laboratorium pada formulasi KP 01, KP 02, KP 03. Selain itu kandungan kalori pada produk velva kelor pisang (kelpis) juga sudah mencukupi kebutuhan sebagai kudapan.

Kata kunci : *Daya terima, Diabetes melitus, Kandungan serat, Kandungan protein, Velva kelpis*

# ANALYSIS OF ACCEPTANCE, FIBER CONTENT AND PROTEIN CONTENT OF VELVA KELPIS (BANANA MORINGA) AS AN ALTERNATIVE SNACK FOR DIABETICS

## Abstract

**Background** Diabetes Mellitus (DM) is one of the main non-communicable diseases (PTM) in the community. It is also a leading cause of blindness, heart disease and kidney failure. The International Diabetes Federation (IDF) stated that there were 463 million people aged 20-79 years in the world suffering from diabetes mellitus in 2019 with a prevalence of 9.3% in the total population at the same age. **Objective** To analyze the acceptability and fiber content and protein content of the banana leaf kelor (kelpis) product as an alternative snack for diabetics. **Method** Organoleptic test treatment consisted of 3 treatments (Kepok Banana: Moringa Powder) with formulation KP 01 (150:15) KP 02 (140:15) KP 03 (130:15), organoleptic test was assessed using a hedonic scale so that the results can be seen. general preference based on color, taste, aroma and texture, protein content test was carried out using the Kjeldhal test and fiber content test using a gravimetric test through the laboratory on the velva kelpis. **Results** Based on the organoleptic properties, the most preferred Velva Kelpis by the panelists was Velva with code KP 02 with the formulation of banana kepok: Moringa powder = 140: 15, The highest average protein content of Velva in code KP 03 with formulation 130: 15 was 3.55% , and the highest average Velva fiber content in the code KP 01 with the formulation 150: 15 at 1.68%. **Conclusion** That the velva kelor banana (kelpis) product can meet the needs of fiber and protein, seen from the results of laboratory tests on the formulations KP 01, KP 02, KP 03. In addition, the calorie content of the velva kelor banana (kelpis) product is also sufficient as a snack.

*Keywords: Acceptability, Diabetes mellitus, Fiber content, Protein content, Velva kelpis*