

**UJI DAYA TERIMA dan SERAT CRABIKER
(CRACKERS UBI JALAR UNGU dan KACANG MERAH) SEBAGAI
ALTERNATIF KUDAPAN BAGI PENDERITA *DIABETES MELLITUS***

ABSTRAK

Latar belakang : *Diabetes Mellitus* merupakan penyakit kronis yang diakibatkan oleh meningkatnya kadar gula darah (*hiperglikemia*) yang terjadi karena gangguan pada pankreas sehingga hormon insulin tidak bekerja secara optimal. Pola konsumsi dapat dikatakan sebagai faktor penyebab tingginya kadar glukosa darah, jenis makanan dengan *Indeks Glikemik* (IG) tinggi dapat memicu tingginya kadar gula darah. Salah satu bahan makanan sebagai pengganti bahan fungsional bagi penderita *Diabetes Mellitus* adalah ubi ungu dan kacang merah. Ubi ungu banyak mengandung nilai gizi yang baik bagi tubuh diantaranya serat, karbohidrat kompleks, juga rendah kalori sehingga sangat menguntungkan bagi penderita *Diabetes Mellitus* karena dapat membantu dalam mengontrol kadar gula darah

Tujuan : untuk Mengidentifikasi uji daya terima dan serat pada CRABIKER (*Crackers* Ubi Ungu dan Kacang Merah) sebagai alternatif kudapan bagi penderita *Diabetes Mellitus*. **Metode :** Jenis penelitian eksperimental dengan kelompok subjek yaitu kontrol dan kelompok perlakuan. Uji organoleptik dengan skala hedonik pada formulasi CRABIKER (*Crackers* Ubi Jalar Ungu dan Kacang Merah) dengan perbandingan yang berbeda dalam setiap formulasi yaitu CBK 1 (100 : 0), CBK 2 (70 :30) dan CBK 3 (50 : 50) dengan uji kadar serat pada formulasi control dan formulasi yang paling banyak disukai menggunakan metode GRAVIMETRI. Teknik analisis data menggunakan Uji statistika *Kruskal Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney*. **Hasil Penelitian :** Uji organoleptik formula CBK 1 yaitu 2,79 (kurang suka), CBK 2 yaitu 2,59 (kurang suka) dan CBK 3 yaitu 3,72 (suka). Hasil uji kadar serat pada formulasi kontrol sebesar 4.10% dan formulasi yang paling banyak disukai sebesar 6.59% **Kesimpulan :** berdasarkan rata-rata penilaian uji organopeltik menggunakan skala hedonik formula yang paling banyak disukai yaitu CBK 3 dengan perbandingan formulasi ubi jalar ungu dan kacang merah (50:50), kadar serat pada formula CRABIKER (*Crackers* Ubi Jalar Ungu dan Kacang Merah) yaitu sebesar 6.59%.

Kata kunci : *Diabetes Mellitus, ubi jalar ungu, kacang merah, serat.*

**Test Of Acceptance and Fiber Content Of Crabiker
(Purple Sweet Crakers and Read Beans) As Alternative Snacks For
Diabetes Mellitus Patients**

ABSTRAC

Background : Diabetes Mellitus is a chronic disease caused by increased blood sugar levels (hyperglycemia) that occurs due to disorders of the pancreas so that the insulin hormone does not work optimally. Consumption patterns can be said to be a factor causing high blood glucose levels, types of food with a high Glycemic Index (GI) can trigger high blood sugar levels. One of the food ingredients as a substitute for functional ingredients for people with Diabetes Mellitus is purple sweet potato and red beans. Purple sweet potato contains a lot of good nutritional value for the body including fiber, complex carbohydrates, also low in calories so it is very beneficial for people with Diabetes Mellitus because it can help control blood sugar levels. **Purpose:** To identify the acceptability and fiber test on CRABIKER (Purple Sweet Potato Crackers and Red Beans) as an alternative snack for people with Diabetes Mellitus. **Methods:** This type of research is experimental with the subject group, namely the control group and the treatment group. Organoleptic test with hedonic scale on CRABIKER formulation (Purple Sweet Potato Crackers and Red Beans) with different ratios in each formulation, namely CBK 1 (100 : 0), CBK 2 (70 :30) and CBK 3 (50 : 50) with fiber content in the control formulation and the most preferred formulation using the GRAVIMETRIC method. The data analysis technique used the Kruskal Wallis statistical test and continued with the Mann Whitney test. **Research Results:** The organoleptic test of the CBK 1 formula was 2.79 (disliked), CBK 2 was 2.59 (disliked) and CBK 3 was 3.72 (liked). The results of the fiber content test in the control formulation were 4.10% and the most preferred formulation was 6.59% **Conclusion:** based on the average organopeltic test assessment using a hedonic scale, the most preferred formula was CBK 3 with a comparison of purple sweet potato and red bean formulations (50 :50), the fiber content in the CRABIKER formula (Purple Sweet Potato Crackers and Red Beans) is 6.59%.

Kata kunci : *Diabetes Mellitus, Purple Sweet, read bean, fiber.*