

**DAYA TERIMA DAN ANALISIS KADAR SERAT VELVA JAVER
(JAMBU BIJI MERAH (*PSIDIUM GUAJAVA L.*) DENGAN
PENAMBAHAN HAVERMOUT (*AVENA SATIVA*)) SEBAGAI
ALTERNATIF KUDAPAN BAGI PENDERITA DIABETES MELLITUS**

Abstrak

Latar belakang : Diabetes mellitus (DM) merupakan akibat dari ketidaknormalan metabolisme yang terjadi pada organ pankreas. Hal ini dapat identifikasi melalui peningkatan kadar gula darah, yang muncul akibat penurunan produksi insulin. Pasien diabetes mellitus membutuhkan penanganan khusus terkait dalam pengobatannya. Pasien dengan diabetes mellitus dapat diterapi melalui berbagai metode salah satunya yakni pengaturan pola makan. Jambu biji merah adalah sebuah buah yang tersedia secara luas di pasar dan sering ditanam di halaman rumah dan kaya akan serat. Havermout merupakan salah satu sumber pangan yang kaya akan serat tetapi masih minim dalam proses pengolahannya. **Tujuan :** Mengetahui daya terima dan analisis kadar serat velva javer (jambu biji merah dengan penambahan havermout) sebagai alternatif kudapan bagi penderita diabetes mellitus. **Metode :** Perlakuan uji organoleptik terdapat 1 bentuk kontrol dengan 2 perlakuan (Jambu Biji Merah : Havermout) dengan formulasi JV 0 (200 : 0), JV 1 (180 : 20), dan JV 2 (170 : 30). Penilaian pada uji organoleptik menggunakan skala hedonik berdasarkan pada indikator warna, aroma, tekstur, dan rasa. Uji kadar serat dilakukan dengan menggunakan metode *gavimetri*, elva yang diuji kadar seratnya yakni bentuk control dan 1 velva hasil terbaik dari uji organoleptik. **Hasil :** Berdasarkan sifat organoleptik velva javer yang paling disukai yakni bentuk kontrol JV 0 dengan formulasi jambu biji merah : havermout = 200 : 0 dan untuk bentuk perlakuan yaitu JV 2 dengan formulasi jambu biji merah : havermout = 170 : 30. Kadar serat tertinggi yakni pada kode sampel JV 2 dengan formulasi jambu biji merah : havermout = 170 : 30 sebesar 2,02% per 100 gram produk. **Kesimpulan :** Velva jambu biji merah dengan penambahan havermout yang paling disukai yakni kode sampel JV 0 dengan formulasi jambu biji merah : havermout yaitu 200 : 0. Sementara velva dengan kadar serat tertinggi yakni kode sampel JV 2 sebesar 2,02% per 100 gram. **Saran :** Penderita diabetes mellitus dapat diberikan velva jambu biji merah dengan penambahan havermout sebanyak 1 – 2 porsi dalam sehari terkait fungsinya dalam membantu mengontrol kadar gula darah.

Kata kunci : *diabetes mellitus, havermout, jambu biji merah, serat, velva*

**DAYA TERIMA DAN ANALISIS KADAR SERAT VELVA JAVER
(JAMBU BIJI MERAH (*PSIDIUM GUAJAVA L.*) DENGAN
PENAMBAHAN HAVERMOUT (*AVENA SATIVA*)) SEBAGAI
ALTERNATIF KUDAPAN BAGI PENDERITA DIABETES MELLITUS**

Abstrak

Background: *Diabetes mellitus (DM) results from metabolic abnormalities in the pancreas. This can be identified by elevated blood sugar levels, which occur due to decreased insulin production. Diabetes mellitus patients require specialized treatment in their management. Patients with diabetes mellitus can be treated through various methods, one of which is dietary regulation. Red guava is a widely available fruit in the market, often grown in home gardens, and is rich in fiber. Oatmeal is another food source rich in fiber but still limited in its processing.* **Objective:** *To determine the acceptability and fiber content analysis of javer velva (red guava with added oatmeal) as an alternative snack for diabetic patients.* **Methods:** *The organoleptic test treatments included 1 control form with 2 treatments (Red Guava : Oatmeal) with formulations JV 0 (200 : 0), JV 1 (180 : 20), and JV 2 (170 : 30). The organoleptic test assessment used a hedonic scale based on color, aroma, texture, and taste indicators. The fiber content test was conducted using the gravimetric method, with the fiber content being tested on the control form and one best result from the organoleptic test.* **Results:** *Based on the organoleptic properties, the most preferred javer velva was the control form JV 0 with a red guava: oatmeal formulation of 200 : 0 and the treatment form JV 2 with a red guava: oatmeal formulation of 170 : 30. The highest fiber content was found in the sample code JV 2 with a red guava : oatmeal formulation of 170:30, at 2.02% per 100 grams of the product.* **Conclusion :** *The most preferred red guava velva with added oatmeal was the sample code JV 0. Meanwhile, the velva with the highest fiber content was the sample code JV 2 at 2.02% per 100 grams.* **Recommendation :** *Diabetic patients can be given red guava velva with added oatmeal 1-2 servings per day due to its function in helping to control blood sugar levels.*

Keywords : diabetes mellitus, haverhout, guava, fiber, velva