

**UJI DAYA TERIMA DAN KADAR SERAT PUDING
JALUKUNA “UBI JALAR UNGU KULIT BUAH NAGA”
ALTERNATIF KUDAPAN PENDERITA DIABETES MELITUS**

ABSTRAK

Latar Belakang Diabetes adalah penyakit tertua di dunia yang berhubungan dengan metabolisme kadar glukosa dalam darah. Penderita diabetes tidak dianjurkan mengonsumsi pangan dengan indeks glikemik tinggi karena akan memicu kenaikan kadar gula darah, salah satu faktor makanan yang mempengaruhi indeks glikemik adalah kadar serat pada makanan. Oleh karena itu diperlukan adanya inovasi kudapan dengan indeks glikemik rendah antara lain adalah ubi jalar ungu dan pemanfaatan limbah makanan kaya akan serat yaitu kulit buah naga. **Tujuan** dilaksanakan penelitian adalah mengidentifikasi uji organoleptik dan menganalisis kadar serat puding JALUKUNA “Ubi Jalar Ungu Kulit Buah Naga” sebagai alternatif kudapan penderita diabetes melitus. **Metode** pada penelitian ini adalah eksperimen terhadap 4 formulasi ubi jalar ungu dengan penambahan kulit buah naga dengan formulasi P1 (1:0), P2 (5:5), P3 (4:6), P4 (3:7), menggunakan uji skala kesukaan pada organoleptik berupa rasa suka atau tidak suka terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur puding JALUKUNA disajikan kepada 25 panelis, sedangkan untuk menguji kadar serat pudding JALUKUNA menggunakan Metode Gravimetri formulasi P1 (kontrol) dan formulasi terbaik hasil uji organoleptik. **Hasil** penelitian menunjukkan sifat organoleptik, formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah formulasi P2 dengan perbandingan ubi jalar ungu dan kulit buah naga 5:5. Sedangkan, kadar serat tertinggi pada formulasi P2 sebesar 0,8% pada 100 gram puding JALUKUNA.

Kata kunci: Diabetes Melitus, serat, ubi jalar ungu, kulit buah naga, PUDING

**POWER TEST AND PUDDING FIBER LEVELS
JALUKUNA "SWEET ROAD PURPLE SKIN FRUIT DRAGON"
ALTERNATIVE STABILITY OF DIABETES MELITUS**

ABSTRACT

Background Diabetes is a disease associated with the world related to cholesterol levels in the blood. Diabetics are not recommended to consume foods with high glycemic index because it will increase blood sugar levels, one of the food factors that increase the glycemic index is the level of fiber in food. Therefore, publications with low glycemic index are needed, such as purple sweet potato and utilization of fiber-rich food waste, dragon fruit peel. **The purpose** of the research was to examine organoleptics and analyze the levels of JALUKUNA pudding fiber "Purple Sweet Potato Dragon Skin" as an alternative snack for people with diabetes mellitus. **The method** in this study was an experiment on 4 purple sweet potato formulations with dragon fruit peels with formulations P1 (1: 0), P2 (5: 5), P3 (4: 6), P4 (3: 7), using the Like scale test in organoleptic consists of likes or dislikes of the color, taste, aroma and texture of JALUKUNA pudding presented to 25 panelists, while to compare JALUKUNA pudding fiber content using Gravimetry Method P1 (control) formulation and the best formulation of organoleptic test results. **The results** showed organoleptic properties, the formulation most favored by panelists was P2 formulation using purple sweet potato and dragon fruit peel 5: 5. Meanwhile, the highest fiber content in P2 formulation was 0.8% on 100 grams of JALUKUNA pudding.

Keywords: *Diabetes Mellitus, fiber, purple sweet potato, dragon fruit peel, PUDDING*