

Puji syukur Kehadirat Ilahi Robbi, Allah SWT, senantiasa Penulis ucapkan, sehingga dengan limpahan kuasa dan kekuatanNya, buku perdana ini dapat Penulis hadirkan di hadapan pembaca. Embrio buku ini merupakan hasil penelitian Penulis selama melakukan studi pada Program Doktoral Teknologi Industri Pertanian Universitas Brawijaya Malang (Tahun 2015-2019).

Dengan tulus ikhlas, Penulis menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu Penulis, kepada : Prof. Dr. Aulanni’am, drh, DES; Prof. Dr. Ir. Wignyanto, MS; Dr. Sucipto, STP, MP; Dr. Ir. Imam Santoso, MP; Dr. Nurrahman, STP, MP.; Dr. Siti Asmaul Mustaniroh, STP, MP, Dr. Ekowati Retnaningtyas, SKp, M.Kes, dalam menyempurnakan isi buku sehingga mendorong Penulis untuk mewujudkan buku ini, dan dapat dijadikan sebagai sumber pengetahuan dan

masukan terutama dalam penyusunan menu atau hidangan dari pangan lokal yang bermutu bagi penderita diabetes untuk pengendalian kadar gula darahnya.

Penulis juga menyampaikan ucapan terima kasih kepada Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang dan Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang; Bapak I Dewa Nyoman Supariasa, MPS selaku editor, dan Bapak Agus Sri Wardoyo, SKM., MM, sebagai Ketua DPD Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI) Jawa Timur, yang telah mendukung dan bekerja sama dalam mewujudkan buku ini serta dapat memberikan kata sambutannya. Selanjutnya kepada Penerbit Inteligensia Media, dan Percetakan PT. Cita Intrans Selaras, Penulis menyampaikan terima kasih atas bantuannya, sehingga buku ini dapat hadir di hadapan pembaca.

Buku ini memberi gambaran bahwa pangan lokal yang ada di sekitar kita, dapat dimanfaatkan dalam penyusunan menu yang berguna untuk pengendalian kadar gula darah, terutama bagi diabetisi, melalui pemilihan bahan makanan, persiapan dan pengolahan, serta penyajian makanan yang baik dan terukur, dengan menggunakan basis aplikasi perhitungan secara komputerisasi. Pengguna buku ini dapat ditujukan baik kepada produsen di bidang katering diet, konsumen, maupun ahli gizi sebagai konsultan diet.

Isi buku ini terdiri dari 6 (enam) bagian. *Bagian Pertama* (halaman 1-7): *Pendahuluan*, yang berisi tentang perencanaan makanan sesuai selera (preferensi) penderita diabetes melitus dengan biaya terjangkau, dan maksimasi profit bagi produsen, disesuaikan dengan sumber daya potensial lokal dari lingkungan dan masyarakat (kearifan lokal) dalam bentuk pengembangan model *menu engineering* formulasi diet diabetes melitus berbahan pangan lokal Indonesia;

*Bagian Kedua* (halaman 8-15): *Konsep Analisis Menu Diet Diabetes Melitus*, berisi tentang patofisiologi diabetes melitus dan pendekatan konsep yang digunakan untuk mengevaluasi dan menentukan menu diet diabetes melitus “**apakah memiliki profit yang tinggi dan laku dijual**”;

*Bagian Ketiga* (halaman 16-51): *Manajemen Terapi Gizi Diabetes Melitus*, berisi Terapi gizi dan perencanaan makan diabetes melitus;

*Bagian Keempat* (halaman 52-61): *Mengarifi Utilitas Pangan Lokal (Kajian Berdasarkan Hasil Penelitian)*, berisi Deskripsi pangan lokal yang digunakan dalam penelitian menu diet untuk diabetisi;

*Bagian Kelima* (halaman 62-106) : *Menyusun Formulasi Menu Diet Berbasis Pangan Lokal (Kajian Berdasarkan Hasil Penelitian)*, berisi hasil penyusunan menu diet diabetes melitus dengan menggu- nakan pangan lokal dan program aplikasi, serta sejauh mana efek terhadap pengendalian kadar gula darah diabetisi ;

*Bagian Keenam* (halaman 107-112): *Penutup*, berisi tentang tindak lanjut untuk kerja riset jangka panjang berikutnya.

Dengan diterbitkannya buku ini, Penulis berharap dapat memberi manfaat dan kemaslahatan bagi semua pihak, baik produsen makanan (diet), konsumen, terutama para diabetisi, konsultan gizi, serta semua pihak pemerhati gizi dan kesehatan, berkaitan dengan pemilihan bahan makanan, persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan sesuai kebutuhan dan preferensi masing- masing berdasarkan kearifan lokal dan ketahanan pangan. Penulis menyadari buku ini masih jauh dari sempurna, diperlukan masukan yang baik untuk menyempurnakannya, dan dapat menjadi inspirasi selanjutnya bagi profesi bidang gizi dan kesehatan dalam mewujudkan derajad kesehatan masyarakat lebih baik lagi di masa mendatang, aamiin.

Malang, September 2021 Penulis,

#### Dr. T., Dra. Nurul Hakimah, S.ST., M.Kes