

ABSTRAK

KANDUNGAN ENERGI DAN ZAT GIZI MAKRO PROTOTYPE PKMK DIABETES MELITUS BERBASIS BERAS COKELAT DAN JAMUR TIRAM

Regita Ayu Indahsari

Dr. Etik Sulistyowati, S.Gz., M.Kes

Latar Belakang : Diabetes Melitus tipe 2 merupakan salah satu penyakit tidak menular yang paling umum terjadi di dunia dan jumlah penderita penyakit ini diperkirakan akan meningkat sebesar 50% pada tahun 2045 (629 juta orang) dibandingkan tahun 2017 (425 juta orang). Pada tahun 2013, Indonesia menduduki peringkat kelima dunia. Jumlah penderita diabetes mencapai 8,5 juta. Data diabetes di Indonesia menunjukkan bahwa pada tahun 2018, 6,9% dari total penduduk Indonesia atau sekitar 12 juta jiwa menderita DM 2. Peningkatan kejadian penyakit ini disebabkan oleh bertambahnya populasi yang menua dan perubahan gaya hidup, termasuk kebiasaan makan yang tidak sehat dan kurangnya kesadaran akan rekomendasi pola makan. Pangan Olahan untuk Keperluan Medis Khusus (PKMK) merupakan pangan olahan yang dirancang khusus untuk pengelolaan gizi penderita penyakit/cacat tertentu. PKMK terdiri dari dua jenis yang dibedakan berdasarkan kelompok sasaran, yaitu kelompok bayi dan anak serta kelompok dewasa.

Metode : Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen kuantitatif.

Hasil : Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan antara F1, F2, F3 dan F4 dapat disebabkan karena perbedaan bahan. Setiap formula diperkaya dengan tepung tambahan yaitu tepung ikan + kelor (F1), tepung ikan + wortel (F2), tepung tempe + kelor (F3), dan tepung tempe (F4).

Kesimpulan : Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa Formulasi PKMK DM berbasis beras coklat dan jamur tiram yang menunjukkan analisis proksimat dan energi terbaik yaitu pada perlakuan 2 (F2) dengan bahan tambahan tepung ikan wortel.

Kata kunci : Diabetes Melitus, Kandungan Gizi, PKMK, Beras Cokelat, Jamur Tiram