

ABSTRAK

FAWWIZ AULYA AMIN. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L.*) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleivera*) terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, Mutu Organoleptik, dan Mutu Fungsional *Snack Bars* untuk Penderita Diabetes Melitus Tipe 2.

Pembimbing: Theresia Puspita dan I Komang Suwita

Diabetes menjadi salah satu penyakit yang prevalensinya menunjukkan tren meningkat setiap tahunnya. Menurut Internasional Diabetes Federation (IDF), pada tahun 2017 penderita diabetes melitus tipe 2 di seluruh dunia mencapai 425 (8,8%) juta jiwa, pada tahun 2019 sebanyak 463 (9,3%) juta jiwa, dan pada tahun 2021 sebanyak 526,6 (10,5%) juta jiwa. Penatalaksanaan diabetes dititiberatkan pada terapi nutrisi medis. Pengolahan snack bar pengembangan didasarkan pada kebutuhan makanan selingan penderita diabetes melitus. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung sorgum dan tepung daun kelor terhadap mutu kimia (kadar air dan kadar abu), mutu gizi (energi, protein, lemak, dan karbohidrat), mutu organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) dan mutu fungsional (kadar serat dan aktivitas antioksidan) snack bar untuk penderita diabetes tipe 2. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan tiga taraf perlakuan, sebanyak 9 kali percobaan. Taraf perlakuan dengan proporsi tepung sorgum : tepung daun kelor, P1 (85:15), P2 (90:10), dan P3 (95:5). Hasil penelitian menunjukkan substitusi tepung sorgum dan tepung daun kelor memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar protein, kadar serat, dan rasa snack bar. Namun memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap kadar air, abu, lemak, karbohidrat, warna, aroma, tekstur dan aktivitas antioksidan snack bar. Perhitungan taraf perlakuan terbaik didapatkan hasil pada P3 (95:5).

Kata Kunci: Diabetes Melitus Tipe 2, Tepung Daun Kelor, Tepung Sorgum, Snack Bar.