

# **SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM PUTIH DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS TERHADAP DAYA TERIMA DAN BEBAN GLIKEMIK PADA PENDERITA DIABETES MELLITUS**

Oleh  
**Fatika Pasaurri permatasuci**  
**NIM. P17110211017**

## **ABSTRAK**

Diabetes mellitus adalah kondisi dimana terjadi pada seseorang yang ditandai oleh tingginya kadar glukosa dalam darah karena tubuh kekurangan insulin atau adanya gangguan metabolisme insulin, baik dalam jumlah total maupun relatif. Penelitian ini bertujuan untuk pembuatan bolu kukus dengan substitusi tepung sorgum putih guna mengetahui daya terima dan beban glikemik pada produk.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode eksperimen. Sedangkan desain penelitian ini adalah penelitian deskriptif yaitu penelitian lebih mengarah pada pengungkapan suatu masalah. *Descriptive test*, ini dilakukan dengan tujuan untuk mengidentifikasi dan mendeskripsikan produk dari bahan baku yang digunakan, mengidentifikasi proses produksi.

Hasil yang didapatkan dari penelitian ini adalah bolu kukus dengan substitusi tepung sorgum putih dan tepung terigu 60%:40% (tepung sorgum putih:tepung terigu) bahan yang digunakan tepung sorgum putih, tepung terigu, tepung maizena, margarin, telur, gula palem, *cake emulsifier*, vanili, *softener cake*. Daya terima bolu kukus kepada masyarakat dengan hasil penderita DM karakteristik rasa paling besar pada kategori suka 52%, tekstur paling besar pada kategori suka 80%, aroma kategori suka sebesar 68%, warna pada kategori suka 68%. Panelis lansia non diabetes mellitus pada karakteristik rasa kategori sangat suka 80%, tekstur pada kategori suka 100%, aroma kategori suka 60%, dan warna kategori suka 80%.

Beban glikemik produk bolu kukus dengan substitusi tepung sorgum dan tepung terigu menghasilkan kategori sama yaitu sedang namun pada indeks glikemiknya memiliki hasil berbeda pada substitusi tepung sorgum memiliki indeks glikemik rendah sebesar 44% namun pada bolu kukus dengan tepung terigu atau tanpa adanya substitusi tepung sorgum dengan hasil 70% kategori tinggi.

Kata Kunci: Beban Glikemik, Bolu Kukus, Diabetes Mellitus, Indeks Glikemik, Tepung Sorgum Putih