

# **SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM PUTIH DAN TEPUNG RUMPUT LAUT PADA MIE BASAH TERHADAP DAYA TERIMA DAN INDEKS GLIKEMIK PANGAN CAMPUR BAGI LANSIA DIABETES MELITUS**

Oleh:  
Fadillah Azahro' Anggraeni  
NIM P17110211039

## **ABSTRAK**

*Diabetes Melitus* (DM) merupakan suatu penyakit menahun yang ditandai oleh kadar glukosa darah melebihi normal serta gangguan metabolisme karbohidrat, lemak, dan protein yang disebabkan oleh kekurangan hormon insulin secara relatif. Sorgum merupakan tanaman lahan kering yang memiliki berbagai potensi. Biji sorgum mempunyai kualitas nutrisi yang sebanding dengan beras dan jagung serta kandungan protein yang lebih tinggi. Penambahan tepung rumput laut dilakukan untuk memperbaiki tekstur mie menjadi lebih kenyal dan tidak mudah putus. Selain itu, tepung rumput laut juga memiliki kandungan serat yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk membuat mie basah dengan substitusi tepung sorgum putih dan tepung rumput laut guna mengetahui daya terima dan indeks glikemik pangan campur.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen.

Hasil dari penelitian ini adalah mie basah dengan substitusi tepung sorgum putih 40%, tepung terigu 40%, 10% tepung rumput laut dan 10% tepung tapioka. Bahan yang digunakan tepung sorgum putih, tepung terigu, tepung rumput laut, tepung tapioka, telur, garam dan air. Cara pengolahannya dengan direbus. Daya terima dengan 30 panelis yang terdiri dari 15 lansia diabetes mellitus dan 15 lansia sehat. Pada lansia diabetes mellitus indikator warna paling besar kategori suka 60%, aroma dengan kategori suka 73%, rasa dengan kategori sangat suka 42%, tekstur dengan kategori suka 73%. Sedangkan pada lansia sehat indikator warna paling besar kategori 47%, aroma dengan kategori suka 87%, rasa dengan kategori suka 53%, tekstur dengan kategori suka 53%.

Indeks glikemik pangan campur mie basah dengan substitusi tepung sorgum dan rumput laut menghasilkan kategori yang sama yaitu sedang.

**Kata Kunci:** Diabetes Melitus, Indeks Glikemik Pangan Campur, Mie basah, Tepung Sorgum Putih