

ABSTRAK

Dhafa Azzahra, 2024. Mengetahui Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L*) Dalam Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Dan IG Pangan Campur Pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2.

Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D3 Gizi, Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing : Dwipajati, SST., M.Gz.

Diabetes Melitus Tipe 2 adalah suatu penyakit kronis yang mempengaruhi pada jutaan orang di seluruh Indonesia karena adanya masalah pada pengeluaran insulin. Untuk itu perlu adanya perbaikan kuantitas dan kualitas makanan. Penggunaan serelia (sorgum) merupakan kombinasi yang terbaik untuk saling melengkapi dalam asam amino esensial. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui substitusi tepung sorgum (*sorghum bicolor l*) dalam pembuatan donat terhadap daya terima dan indeks glikemik pangan campur pada pasien diabetes melitus tipe 2. Jenis penelitian ini adalah dilakukan menggunakan metode uji *deskriptive test* untuk mengukur sifat-sifat sensori pada pengembangan produk baru. Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah 1) nilai gizi substitusi tepung sorgum makanan selingan per 30 gram produk menghasilkan energi sebesar 197,98 Kkal, protein sebesar 1,80 g, lemak sebesar 111,71 g, karbohidrat sebesar 7,99 g, serat sebesar 6,4g dan natirum 900,3 mg. 2) uji mutu organoleptik parameter berupa warna, aroma, tekstur dan rasa dapat diterima oleh masyarakat. 3) Nilai Indeks Glikemik Pangan Campur sebesar 52,76 termasuk kategori Indeks Glikemik rendah.

Kata Kunci : Diabetes Melitus Tipe 2, Tepung Sorgum, Donat, Indeks Glikemik Pangan Campur

ABSTRACT

Dhafa Azzahra, 2024. Knowing the Substitution of Sorghum Flour (Sorghum Bicolor L) in Making Donuts on the Acceptability and GI of Mixed Food in Type 2 Diabetes Mellitus Patients.

Scientific Writing, D3 Nutrition Study Program, Department of Nutrition, Health Polytechnic, Ministry of Health Malang. Supervisor: Dwipajati, SST, M.Gz.

Type 2 Diabetes Mellitus is a chronic disease that affects millions of people throughout Indonesia due to problems with insulin production. For this reason, it is necessary to improve the quantity and quality of food. The use of cereals (sorghum) is the best combination to complement each other in essential amino acids. The purpose of this study was to determine the substitution of sorghum flour (sorghum bicolor l) in making donuts on the acceptability and glycemic index of mixed food in patients with type 2 diabetes mellitus. This type of research was conducted using descriptive test method to measure the sensory properties of new product development. The results obtained from this study are 1) the nutritional value of sorghum flour substitution per 30 grams of product produces energy of 197.98 Kcal, protein of 1.80 g, fat of 111.71 g, carbohydrates of 7.99 g, fiber of 6.4g and natirum 900.3 mg. 2) Organoleptic quality test parameters in the form of color, aroma, texture and taste are acceptable to the public. 3) The Glycemic Index value of Mixed Food of 52.76 is included in the low Glycemic Index category.

Keywords : Type 2 Diabetes Mellitus, Sorghum Flour, Donuts, Glycemic Index of Mixed Foods