

## ABSTRAK

### **DAYA TERIMA PRODUK PROTOTYPE PKMK DM DAN FORMULA KOMERSIAL PADA PENDERITA DM TIPE II**

Regita Maulidya Putri

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

**Latar belakang** :Diabetes melitus merupakan masalah kesehatan global dan nasional yang termasuk dalam 10 besar penyebab kematian di dunia. Penatalaksanaan diet DM Tipe 2 harus dilengkapi dengan pola hidup sehat dan disiplin melalui pematuhan prinsip 3J, yaitu “Jadwal makan, Jenis makanan, dan Jumlah asupan”. Penatalaksanaan diet DM Tipe 2 juga harus didasari dengan kesadaran masyarakat dalam memilih bahan makanan yang dikonsumsi. Beras cokelat merupakan bahan makanan dari keluarga serealia (padi-padian) yang belum mengalami proses pelepasan lapisan terluar dari biji, pada beras cokelat, terdapat sisa dari kulit yang tinggi serat dan zat gizi lain seperti vitamin, mineral, dan flavonoid. Jamur tiram juga mengandung serat beta-glucan yang tinggi. Dalam pencernaan, betaglucan akan difermentasi dan menghasilkan asam lemak yang dapat membantu memperlambat produksi kolesterol dan menurunkan kadar glukosa darah.

**Metode** : Penelitian ini adalah metode observasi dengan melakukan percobaan pengolahan minuman formula dari bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan produk PKMK tersebut adalah beras cokelat dan jamur tiram. Pengamatan dilakukan terhadap karakteristik minuman formula yang dihasilkan dari uji organoleptik (uji kesukaan) meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

**Hasil** : Ada hubungan yang signifikan antara daya terima produk prototype PKMK DM dan Formula Komersial DM

**Kesimpulan** : Berdasarkan uji yang telah dilakukan, terdapat perbedaan mutu organoleptik PKMK DM berbasis beras cokelat dan jamur tiram terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur antara produk PKMK DM komersial, dan produk PKMK DM dengan tambahan tepung ikan, wortel

**Kata kunci** : Diabetes melitus, PKMK DM, formula komersial, beras coklat, jamur tiram