

ABSTRAK

Fadilla Ayu Amaliya Rakhmasari, 2024 Mengetahui Substitusi Tepung Sorgum Dan Tepung Kacang Merah Pada Snack *Muffin* Terhadap Daya Terima Dan Beban Glikemik Pasien Diabetes Mellitus.

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

Diabetes Mellitus merupakan kondisi gangguan metabolisme kronis yang ditandai dengan peningkatan kadar glukosa dalam darah (hiperglikemia) dan gangguan metabolisme karbohidrat, lemak, dan protein dengan kekurangan insulin dalam jumlah absolut atau relatif dari kerja. Penggunaan sorgum dan kacang merah pada muffin sebagai bahan utama pengganti tepung gandum yang memiliki kandungan serat tinggi, protein tinggi, dan juga indeks glikemik yang rendah menjadikan produk makanan ini cocok dikonsumsi oleh pasien diabetes mellitus. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui substitusi tepung sorgum dan tepung kacang merah pada muffin terhadap daya terima dan juga beban glikemik pada pasien diabetes mellitus. Jenis penelitian yang digunakan metode uji *deskriptive test*. Hasil yang dari penelitian ini adalah nilai gizi makanan selingan per 40 gram produk menghasilkan energi 137,6 kkal, protein 3,8 g, lemak 7,3 g, karbohidrat 18,2 g, serat 0,9 g, natrium 204,1 mg. Uji organoleptik parameter berupa warna, aroma, rasa, tekstur dapat diterima oleh panelis. Nilai beban glikemik 6,1 dengan kategori rendah.

Kata Kunci : Beban Glikemik, Diabetes Mellitus, Muffin, Tepung Sorgum, Tepung Kacang Merah