

ABSTRAK

KHOLIFATUL NISSA'. 2023. Formulasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*) dan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Terhadap Mutu Gizi dan Mutu Organoleptik *Snack bar* Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. SKRIPSI. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Ir. Astutik Pudjirahaju, M.Si dan I Komang Suwita, S. TP., M.P

Prevalensi penderita diabetes mellitus di Indonesia mencapai 41,8 ribu orang pada tahun 2022. Salah satu pilar penatalaksanaan DM yang dapat dilakukan yaitu melalui pengaturan pola makan atau diet dengan porsi kecil dan sering, sehingga selain makanan utama dibutuhkan makanan selingan untuk mencukupi kebutuhan gizi serta membantu mengendalikan glukosa darah. Tujuan penelitian menganalisis mutu gizi (kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, energi, dan kadar serat), mutu organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa), dan perlakuan terbaik pada *snack bar* tepung ubi jalar ungu dan tepung kecambah kacang hijau sebagai alternatif makanan selingan untuk penderita diabetes mellitus tipe 2. Metode penelitian menggunakan eksperimental dengan jenis penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 3 taraf perlakuan. Proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung kecambah kacang hijau: P₁ (80:20), P₂ (70:30), dan P₃ (60:40). Hasil penelitian berdasarkan perhitungan *calculated value* menunjukkan taraf perlakuan P₃ memiliki kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, energi, dan kadar serat yang lebih tinggi daripada P₁ dan P₂. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat perbedaan yang signifikan ($p > 0.05$) terhadap mutu organoleptik yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur berdasarkan hasil uji SPSS *Kruskal Wallis*. Taraf perlakuan P₃ merupakan taraf perlakuan terbaik dengan proporsi 60% tepung ubi jalar ungu : 40% tepung kecambah kacang hijau.

Kata Kunci: *snack bar*; tepung ubi jalar ungu, tepung kecambah kacang hijau, diabetes melitus