

ABSTRAK

SALSABIL LATHIFAH SUNARNO, 2024. Formulasi Tepung Maizena, Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Sebagai Bahan Substitusi Snack Bars Untuk Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. Dr. Yohanes Kristianto, Grad. Dipl.Sci., MFT, Ir. Astutik Pudjirahaju, M. Si.

Penderita diabetes mellitus dapat mengendalikan penyakitnya agar tidak terjadi komplikasi dan kematian dini. Upaya pencegahan dan pengendalian diabetes mellitus dapat dilakukan melalui edukasi, deteksi dini faktor penyakit tidak menular, dan tatalaksana sesuai standar. Snack bars dapat dijadikan sebagai bentuk makanan selingan karena lebih praktis, tahan lama dan mengandung nilai gizi yang lengkap. Namun, masih banyak snack bars yang mengandung tinggi gula dan lemak sehingga tidak dianjurkan dikonsumsi oleh penderita diabetes mellitus. Dilakukan pengolahan formula snack bars dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung ubi jalar ungu dengan keunggulan kadar serat tinggi sehingga diharapkan dapat dijadikan sebagai makanan selingan yang baik bagi penderita DM tipe 2. Jenis penelitian Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL). Rancangan jenis menggunakan 3 taraf perlakuan dengan proporsi Tepung Maizena : Tepung Labu Kuning : Tepung Ubi Jalar Ungu dalam P1 (65 : 10 : 25), P2 (65 : 15 : 20), dan P3 (65 : 20 : 15). Taraf perlakuan ditentukan berdasarkan SNI 01-4270-1996 snack bars dimana proporsi kadar air dan kadar abu berturut-turut adalah 11,4% tb dan maks 5% b/b. Kadar protein, lemak, dan karbohidrat ditentukan berdasarkan Diet Perkeni (2021) yaitu proporsi protein 10-20%, lemak tidak melebihi 30%, dan karbohidrat berkisar 45-65%. Penentuan kadar serat adalah 20-35 gram per hari. Snack bars pengembangan dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung ubi jalar ungu untuk penderita diabetes mellitus dan memberikan pengaruh tidak signifikan terhadap kadar air, kadar abu, lemak, protein dan karbohidrat untuk nilai energi memberikan pengaruh tidak signifikan, kadar serat snack bars pengaruh yang tidak signifikan, untuk mutu organoleptik snack bars memberikan pengaruh yang tidak signifikan terhadap warna, after taste, kenampakan dan tekstur snack bars, sedangkan mutu organoleptik rasa dan aroma memberikan pengaruh yang signifikan. P2 (65:15:20) merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk snack bars pengembangan substitusi tepung labu kuning dan tepung ubi jalar ungu untuk penderita diabetes mellitus tipe 2. Snack bars pengembangan dengan pada P3 (65:15:20) dapat direkomendasikan sebagai makanan selingan untuk penderita diabetes mellitus tipe 2.

Kata kunci : Diabetes mellitus, Snack bars, Tepung labu kuning, Tepung ubi jalar ungu,