

ABSTRAK

KADAR SERAT PANGAN DAN INDEKS GLIKEMIK SNACK BAR TEPUNG UMBI GARUT (*Maranta arundinacea L*) SUBSTITUSI KORO PEDANG (*Canavalia gladiata*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN PENDERITA DIABETES

Elsy Adiningrum

3720167281507

Snack bar merupakan salah satu bentuk makanan ringan yang dapat dikonsumsi kapanpun dan dimanapun. Makanan tersebut berbentuk batang dan berbahan dasar sereal atau kacang-kacangan. Serat pangan dalam makanan sangat berpengaruh pada besar atau kecilnya nilai indeks glikemik, pada penderita diabetes ini sangat penting karena untuk mengontrol kandungan glukosa dalam darah. Semakin tinggi kandungan serat semakin rendah nilai indeks glikemik makanan tersebut. Bahan yang digunakan merupakan bahan lokal yang dimana mudah untuk ditemukan. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan kandungan serat, indeks glikemik serta organoleptik yang terdapat pada snack bar tepung umbi garut substitusi koro pedang.

Penelitian ini merupakan penelitian food production, dianalisa secara triplo termasuk dalam rancangan acak lengkap satu faktor dengan empat variasi kadar tepung umbi garut dan koro pedang. Analisa yang digunakan adalah one way anova dan dilanjutkan dengan post hoc tukey dengan derajat kepercayaan 95%. Dari analisis statistik serat menunjukkan bahwa substitusi koro pedang tidak berpengaruh terhadap kadar serat snack bar $p=0,378$. Kandungan serat pangan tertinggi pada formulasi D yaitu 42,60% dan terendah pada formulasi A yaitu 31,13%. Dari analisis statistik menunjukkan bahwa indeks glikemik substitusi koro pedang berpengaruh terhadap penurunan kadar gula darah $p=0,000$. Dari hasil uji statistik bahwa uji hedonik warna $p=0,004$, aroma, dan tekstur $p=0,000$ berpengaruh nyata terhadap snack bar tepung umbi garut dan koro pedang. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap rasa $p=0,011$. Pada mutu hedonik hasil uji statistik didapatkan bahwa warna dan rasa berpengaruh nyata terhadap snack bar tepung umbi garut dan koro pedang $p=0,000$, sedangkan rasa $p=0,268$ dan aroma $p=0,217$ tidak berpengaruh nyata terhadap snack bar tepung umbi garut dan kacang koro.

Kata kunci : indeks glikemik, organoleptik, serat pangan

ملخص البحث

محتوى الألياف الغذائية ومؤشر مطعم جلا يسمى الوجبة الخفيفة من دقيق درنة مر نطة قصبينة (*Maranta arundinacea*) مع استبدال بوب السيف (*Canavalia gladiate*) كغذاء لمرضى السكري

السي ادينعروم

٧٠٥,١٨٢٧,٦١٠٢,٧٣

مطعم للوجبات الخفيفة هو شكل من أشكال الوجبات الخفيفة التي يمكن استهلاكها في أي وقت وفي أي مكان. الطعام على شكل قضيب ومصنوع من محصول حبوب أو البقل. الألياف الغذائية في الغذاء لها تأثير كبير على محتود مؤشر جلايسيمي، في مرضى السكري مهم جدا لأنها للسيطرة على محتوى سكر الدم. كلما زاد محتوى الألياف ، انخفضت قيمة مؤشر جلايسيمي في الطعام. هدفة هذه الدراسة إلى مقارنة محتوى الألياف الغذائية ومؤشر جلايسيمي والمنبه الحواس الموجودة في دقيق مرنطة قصبينة. هذا البحث عبارة عن بحث في إنتاج الغذاء، تم تحليله في ثلاثي تصميم تام التعشبية لعامل واحد مع أربعة اختلافات في مستويات دقيق درنة مرنطة قصبينة حبوب السيف. التحليل المستخدم هو أحد طرق ANOVA واستمر مع post hoc tukey. ظهر من التحليل الإحصائي للألياف ظهر أن استبدال حبوب السيف لا يؤثر على محتوى الألياف في مطعى للوجبات الخفيفة $p = 0.378$. من التحليل الإحصائي ، ظهر أن مؤشر جلايسيمي لاستبدال حبوب السيف يؤثر على انخفاض مستوى سكر الدم $p = 0.000$ ، ومن نتائج الاختبارات الإحصائية أن الاختبار المتعى الملون $p = 0.004$ ، والرائحة والنسيج $p = 0.000$ ، بشكل ملحوظ أثرت على دقيق درنة مرنطة قصبينة وحانات الوجبات الخفيفة. ولكن لا يوجد تأثير معنوي على الذوق $p = 0.011$. أظهرت الجودة الممتعة لنتائج الاختبار الإحصائي أن اللون والنسيج كان لهما تأثير كبير على مطعم للوجبات الخفيفة من دقيق حبوو مطعم السيف درنة قصبينة $p = 0.000$ ، في حين أن الطعم $p = 0.268$ ، والرائحة $p = 0.217$ لم يكن لهما تأثير كبير على مطعم الوجبات الخفيفة من دقيق درنة مرنطة قصبينة وحبوب السيف.

الكلمات لرئسة: جلايسيمي ، منبة للحواس ، ألياف غذائية