

Formulasi, uji hedonik, dan analisis kandungan gizi cookies berbahan dasar tepung sorgum bagi diabetesi = Formulation, hedonic test, and nutrition analysis of sorghum flour cookies for diabetics

Tika Iriana, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20457942&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Diabetes melitus DM masih menjadi masalah yang belum dapat diselesaikan karena kejadiannya terus meningkat, baik di Indonesia maupun dunia. Makanan selingan adalah makanan dengan porsi kecil yang dapat mengendalikan kadar gula darah antarwaktu makan besar. Terdapat sereal yang memiliki pengaruh positif terhadap DM karena memiliki indeks glikemik dan energi yang rendah, sifat antioksidan yang stabil, dan tinggi kandungan tanin. Namun, tanin dalam sorgum menyebabkan rasa dan daya terimanya rendah. Tujuan penelitian ini adalah membuat makanan selingan untuk diabetesi dan mengetahui daya terima cookies berbahan dasar tepung sorgum. Penelitian dengan desain eksperimental dilakukan dengan membuat tiga formulasi yang terdiri atas satu cookies kontrol 100:0 dan dua cookies formulasi 90:10 80:20 . Uji hedonik dilakukan pada 30 panelis dewasa >25 tahun yakni karyawan FKM UI. Hasil penelitian menunjukkan cookies formulasi yang paling disukai adalah cookies 750 80:20 . Penelitian ini membuktikan adanya perbedaan signifikan terhadap tekstur pada ketiga cookies dan terdapat perbedaan signifikan terhadap tekstur, rasa, dan aftertaste antara cookies kontrol dan cookies terpilih.

<hr>

ABSTRACT

Diabetes melitus DM is a problem and hasn't be solved because the prevalence increased, both in Indonesia and the world. Snack can control blood sugar levels between meals. There is one of cereal called sorghum that has a positive effect on DM because its low glycemic index and energy, stable antioxidant, and high tannin content. However, tannins in sorghum cause bad taste and low acceptance. The objective of this study is to make snack for diabetics and measure the acceptance of sorghum cookies. This study has two formulation cookies 90 10 80 20 and control 100 0 . Hedonic test was conducted on 30 adult panelists 25 years . The result shows cookies 750 80 20 is most selected. This study indicates significant differences in texture on all cookies and significant differences in texture, taste, and aftertaste between control and selected cookies.