

# KANDUNGAN GIZI DAN INULIN SEREAL DENGAN PENAMBAHAN UMBI DAHLIA (*DAHLIA SP L*) UNTUK MENGATASI DIABETES MELITUS TIPE 2

**Salsabila Shoofiyana Hasim**

## **Abstrak**

Diabetes melitus merupakan salah satu permasalahan kesehatan yang serius di Indonesia karena setiap tahunnya mengalami peningkatan jumlah penderitanya. Hasil data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018 menunjukkan bahwa selama lima tahun terakhir, jumlah penderita diabetes di Indonesia meningkat secara signifikan dari tahun 2013 dengan jumlah 6,9% penderita hingga tahun 2018 dengan jumlah 8,5% penderita. Penelitian ini dilakukan untuk melakukan formulasi sereal dengan menggunakan tepung umbi dahlia yang diperuntukkan bagi penderita Diabetes Melitus Tipe 2 (DMT2). Penelitian ini juga menganalisis proksimat, kadar inulin, dan organoleptik pada sereal umbi dahlia. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua kali pengulangan. Analisis data proksimat dan kadar inulin produk menggunakan metode *One Way Anova* kemudian dilanjutkan menggunakan Uji *Duncans Multiple Range Taste* (DMRT) bila perlu. Analisis organoleptik produk menggunakan metode Kruskal Wallis kemudian dilanjutkan uji Mann Whitney. Penentuan bagi formula terpilih menggunakan Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) dengan melihat dari berbagai parameter. Hasil analisis terhadap penambahan tepung umbi dahlia menunjukkan terdapat pengaruh ( $p < 0,05$ ) terhadap warna dan rasa sereal, sedangkan pada parameter hasil proksimat, inulin, tekstur, dan aroma tidak terdapat perbedaan nyata ( $p > 0,05$ ).

**Kata Kunci** : Sereal, Umbi Dahlia, Diabetes Melitus Tipe 2, Inulin, Proksimat

# **NUTRITIONAL CONTENT AND INULIN OF FLAKES WITH DAHLIA TUBER (*DAHLIA SP L*) FOR TYPE 2 DIABETES MELLITUS**

**Salsabila Shoofiyana Hasim**

## **Abstract**

Diabetes mellitus is a severe health problem in Indonesia because the number of sufferers increases every year. The results of the Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018 showed that the number of diabetics in Indonesia has increased significantly over the last five years, from 6.9% in 2013 to 8.5% in 2018. The purpose of this study is to formulate a cereal using dahlia tuber flour for people with Type 2 Diabetes Mellitus (DMT2). In addition, this study also analyzed the proximate, inulin, and organoleptic levels of cereals dahlia's tuber. The research method used a Completely Randomized Design (CRD) with two repetitions. Data analyses used for proximate and inulin levels were carried out using the One Way ANOVA and then continued using the Duncans Multiple Range Taste (DMRT) test if necessary. The organoleptic analysis of the product used the Kruskal Wallis method and then continued with the Mann-Whitney test. The determination of the selected formula using the Exponential Comparison Method (MPE) by looking at various parameters. The results of the analysis of the addition of dahlia tuber flour showed that there was an effect ( $p < 0.05$ ) on the color and taste of the cereal, while the parameters of proximate, inulin, texture, and aroma had no significant difference ( $p > 0.05$ ).

**Keyword** : Flakes, Dahlia Tuber, Type 2 Diabetes Mellitus, Inulin, Proximate