

PENGEMBANGAN KERUPUK BUAH PARE SEBAGAI MAKANAN ALTERNATIF BAGI DIABETISI

Muhamad Rijalul Ihsan

Abstrak

Indonesia menempati urutan keempat terbesar dalam hal jumlah penyandang diabetes melitus dengan prevalensi 8,6% dari total penduduk. Hal ini menunjukkan bahwa kejadian diabetes mellitus di Indonesia tergolong tinggi. Akan tetapi perhatian terhadap penanganan penyakit diabetes melitus di negara berkembang masih kurang, terutama tentang komplikasi yang ditimbulkan oleh diabetes mellitus. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk pangan yang digemari masyarakat Indonesia yaitu kerupuk dengan penambahan tepung buah pare agar menambah zat gizi kerupuk terutama bagi penyandang diabetes mellitus. Metode yang digunakan adalah eksperimental dengan menggunakan desain rancangan acak lengkap dengan dua kali pengulangan. Formulasi dalam penelitian ini adalah F1 dengan penambahan 5 gram tepung pare, F2 dengan penambahan 10 gram tepung pare, dan F3 dengan penambahan 15 gram tepung pare. Hasil uji organoleptik didapatkan F1 sebagai formula terpilih dengan karakteristik warna kuning kecoklatan, aroma biasa, rasa gurih, dan tekstur renyah. Hasil analisis kandungan gizi F1 mengandung kadar air 7,11%, kadar abu 5,27%, kadar protein 5,39%, kadar lemak 0,40%, dan kadar karbohidrat 81,87% sedangkan kadar flavonoid kerupuk pare sebesar 0,01 mg/g.

Kata Kunci : Diabetes, Kerupuk, Pare, Flavonoid

PARE FRUIT DEVELOPMENT AS CRACKERS ALTERNATIVE FOOD FOR DIABETES

Muhamad Rijalul Ihsan

Abstract

Indonesia ranks fourth largest in terms of number of people with diabetes with a prevalence of 8.6% of the total population. This shows that the incidence of diabetes mellitus in Indonesia is high. But attention to the handling of diabetes mellitus in developing countries is still lacking, especially about the complications caused by diabetes mellitus. This research aims to develop food products that favored the people of Indonesia, namely crackers with the addition of flour pare order to add nutrients crackers especially for people with diabetes mellitus. The method use an experimental design using a completely randomized design with two repetitions. The formulations in this study is F1 with the addition of 5 grams of powder pare, F2 with the addition of 10 grams of powder pare, and F3 with the addition of 15 grams of powder pare. Organoleptic test results obtained F1 as the formula chosen by the characteristic brownish-yellow color, aroma usual, savory flavor and crunchy texture. The results of the analysis of the nutrient content is F1 containing 7.11% moisture content , ash content of 5.27% , 5.39% protein content , fat content of 0.40 % , and the carbohydrate content of 81.87 % while the levels of flavonoids crackers pare 0,01 mg / g .

Keywords : Diabetes, Crackers, Pare, Flavonoids