

## **Kajian Sifat Sensoris dan Indeks Glikemik pada *Snack Bar* Ubi Jalar Ungu**

**Karisa Dewi Lestari<sup>1)</sup> Heri Warsito<sup>2)</sup> Arinda Lironika S<sup>2)</sup>**

Program Studi Gizi Klinik  
Jurusan Kesehatan

### **ABSTRAK**

Pengaturan kadar glukosa darah untuk penderita Diabetes Melitus salah satunya melalui pendekatan indeks glikemik pangan. Makanan IG rendah akan meningkatkan kadar glukosa darah secara perlahan. Salah satu makanan IG rendah adalah ubi jalar ungu yang akan diolah menjadi *snack bar*. Produk ini diharapkan dapat dikonsumsi oleh penderita Diabetes Melitus tanpa menyebabkan hiperglikemi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat sensori *snack bar* ubi jalar ungu, menggunakan uji kesukaan (hedonik) dan uji organoleptik (mutu hedonik), dibandingkan dengan *snack bar fit bar* dan *snack bar soy joy*. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui nilai Indeks Glikemik *snack bar* ubi jalar ungu.

Data dianalisa dengan SPSS 16 menggunakan uji *Kruskaall-Wallis* (Signifikan < 0,05), menunjukkan terdapat perbedaan secara signifikan sifat sensoris antara *snack bar* ubi jalar ungu dengan *snack bar fit bar* dan *snack bar soy joy*. Data analisa nilai IG menunjukkan tidak ada perbedaan secara signifikan antara *snack bar* ubi jalar ungu dengan roti tawar.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa *snack bar* ubi jalar ungu memiliki sifat sensori yang berbeda dengan *snack bar fit bar* dan *snack bar soy joy*. Nilai IG *snack bar* ubi jalar ungu yaitu 76,8. *Snack bar* ubi jalar ungu termasuk dalam kelompok Indeks Glikemik tinggi.

***Kata Kunci:*** *Snack Bar, Sifat Sensoris, Indeks Glikemik*

- 1) Mahasiswa di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Kesehatan, Program Studi D-IV Gizi Klinik.
- 2) Dosen Pembimbing di Politeknik Negeri Jember, Jurusan Kesehatan, Program Studi D-IV Gizi Klinik.