

Studi Penggunaan Gula Sintetis dalam Pembuatan Kudapan Tradisional Nagasari Berbasis Tepung Beras Merah dan Nangka sebagai Makanan Selingan bagi Penderita DM Tipe II

Eva Yuliana Yusuf ¹⁾, Ir. Rindiani, MP ²⁾, Puspito Arum S. GZ., M.Gizi ²⁾

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tepung beras merah, nangka dan gula sintetis sebagai bahan pangan pada pembuatan kudapan tradisional nagasari sebagai makanan selingan penderita DM terhadap sifat Organoleptik dan kandungan Protein, Lemak, Karbohidrat, Serat dan pendekatan teoritis mengenai sukrosa. Penelitian ini menggunakan metode percobaan Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial. Perlakuan tepung beras merah dan nangka adalah 100% dan penambahan gula sintetis yang diberikan adalah 0%, 1%, 2%, 3%, 4% dan 5%. Setiap perlakuan diulang 4 kali sehingga terdapat 24 unit percobaan. Data dianalisis menggunakan *Analysis Of Variance* (ANOVA) dan dilanjutkan dengan uji Tukey.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kudapan tradisional nagasari dapat digunakan sebagai salah satu makanan selingan bagi penderita diabetes mellitus tipe II. Pada pembuatan kudapan tradisional nagasari berbasis beras merah, nangka dan penggunaan gula berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kandungan serat, kandungan protein, kandungan lemak, dan kandungan karbohidrat. Untuk analisa organoleptik (uji hedonik) masing-masing penilaian berbeda pada setiap perlakuan. Pengaruh penambahan gula sintetis sebagai bahan substitusi pada pembuatan kudapan tradisional nagasari yang terbaik terjadi pada penambahan 90% gula pasir : 5% gula sintetis.

Kata kunci : *Kudapan Tradisional Nagasari, One Way Anova, Tukey, Beras Merah, Nangka, Gula*

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