

## ABSTRAK

### **Latar Belakang:**

Penderita Diabetes Melitus Tipe 2 membutuhkan makanan selingan untuk membantu mencukupi kebutuhan gizi serta mengontrol kadar glukosa darah. Tepung bekatul dan tepung jagung mengandung tinggi serat, amilosa, dan rendah indeks glikemik sehingga pembuatan *puffed cereal* tepung bekatul diharapkan menjadi makanan selingan dengan nilai gizi baik serta tidak menimbulkan hiperglikemia.

### **Tujuan :**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan zat gizi terutama serat pada *puffed cereal* dengan substitusi tepung bekatul (*Rice bran*) sebagai alternatif makanan selingan penderita Diabetes Mellitus Tipe 2.

### **Metode :**

Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap. Penetapan formulasi dalam penelitian ini dilakukan perbandingan Tepung Bekatul dan Tepung Jagung yaitu 100%:0%, 90%:10%, 80%:20%, 70%:30%, 60%:40%, 50%:50%, 40%:60%, 30%:70%, 20%:80%, 10%:90%, 0%:100% dan setiap perlakuan diulang sebanyak 2 kali.

### **Hasil :**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi perbandingan Tepung Bekatul dan Tepung Jagung tiap taraf perlakuan Berpengaruh Sangat Nyata terhadap komposisi atau kandungan gizi terutama serat, ketahanan *puffed cereal* dalam susu dan organoleptik *puffed cereal*. Perlakuan terbaik terjadi pada perlakuan 100% tepung bekatul karena memiliki komposisi atau kandungan gizi terutama serat, ketahanan *puffed cereal* dalam susu dan organoleptik yang memenuhi tujuan yang telah ditetapkan.

### **Kesimpulan :**

Satu takaran saji 38 g kesebelas variasi *puffed cereal* memiliki kandungan protein, lemak, serat lebih rendah, serta karbohidrat lebih tinggi dibandingkan perhitungan kandungan gizi makanan selingan yang dianjurkan bagi penderita diabetes melitus tipe 2. Uji tingkat kesukaan panelis terhadap aroma, warna, tekstur, dan rasa pada ketiga variasi *puffed cereal* memperoleh penilaian netral hingga suka.

Kata Kunci : *Puffed Cereal*, Tepung Bekatul dan Tepung Jagung