

ABSTRAK

Aulia, Siti. 2023. *Pengembangan Formula Enteral Isoflavon Tinggi dan Serat Tinggi (Formula Choco Isofiber) Berbasis Tepung Kacang Kedelai, Tepung Beras Merah, dan Cokelat Hitam untuk Penderita Diabetes Melitus*. Program Studi Profesi Dietisien. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bandung. Pembimbing : Nitta Isdiany, M.Kes. RD.

Salah satu terapi gizi bagi penderita DM yaitu pemberian formula enteral diabetes. Formula enteral berbahan dasar tepung kacang kedelai, tepung beras merah, dan cokelat hitam dapat dijadikan alternatif formula bagi penderita DM karena kandungan isoflavon, serat, flavonoid, dan rendah indeks glikemik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat organoleptik dan daya alir dari formula yang mengandung isoflavon tinggi dan serat tinggi (Formula Choco Isofiber). Penelitian ini menggunakan desain eksperimen–dengan jumlah panelis semi terlatih sebanyak 17 orang. Hasil penelitian menunjukkan formula Choco Isofiber memiliki kandungan lemak dan karbohidrat yang belum memenuhi syarat formula enteral DM, biaya pembuatan yang lebih murah dibandingkan formula komersial, memiliki warna menarik, aroma yang masih langu, rasa yang kurang manis, tekstur yang agak kental, dan penilaian keseluruhan aspek yang netral, serta memiliki waktu alir yang lebih lambat dibandingkan formula komersial. Penelitian ini masih memerlukan pemeriksaan laboratorium untuk mengetahui kandungan isoflavon dan serat secara kuantitatif dalam produk enteral ini.

Kata Kunci : Formula Enteral. Tepung Kacang Kedelai, Tepung Beras Merah, Cokelat Hitam, Uji Organoleptik, Uji Daya Alir