

## ABSTRAK

**Ardani, Kania Zahra. 2024. Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu dan Ekstrak Buah Pir (*Pyrus pyrifolia*) Sebagai Alternatif Makanan Sumber Serat Untuk Penderita Diabetes Melitus. Tugas Akhir Program Studi Diploma Tiga. Jurusan Gizi.**

**Pembimbing : Mulus Gumilar, DFSN., M.Kes.**

Salah satu permasalahan penderita diabetes melitus yaitu menghadapi tantangan dalam mengatur asupan makanan agar tetap bervariasi namun juga menjaga kadar gula darah tetap stabil dalam batas normal. Peningkatan kadar glukosa darah pada diabetes melitus dapat diatasi dengan asupan serat, karena serat berpengaruh terhadap penurunan kadar glukosa darah di dalam lambung. Salah satu makanan alternatif sumber serat dapat diperoleh dari tepung ubi jalar ungu mengandung serat sebesar 12,9 g dan buah pir mengandung serat sebesar 3,6 g. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi mie basah berbahan dasar tepung ubi jalar ungu dan ekstrak buah pir (*pyrus pyrifolia*) sebagai alternatif makanan sumber serat untuk penderita diabetes melitus. Desain penelitian yang dilakukan menggunakan penelitian eksperimental dengan 3 jenis formulasi yaitu 55%:45%, 50%:50%, 45%:55%. Sifat organoleptik mie basah dianalisis menggunakan uji hedonik oleh 30 orang panelis agak terlatih. Tingkat kesukaan panelis tertinggi pada formula 2. Setiap 1 porsi mie basah formula 2 mengandung energi 213,4 kkal, protein 4,8 g, lemak 1,46 g, karbohidrat 47,1 g dan serat 2,5 g. Sebaiknya penggunaan tepung ubi jalar ungu tidak terlalu banyak karena berpengaruh pada tekstur produk. Agar mie basah menjadi lebih kenyal dan tidak mudah putus dan perlu adanya upaya untuk menganalisis nilai gizi di laboratorium agar memperoleh data yang akurat.

Kata kunci: Mie basah, Diabetes Melitus, Tepung Ubi Ungu, Buah Pir, Serat