

ABSTRAK

Peronika, Vera. 2024. *Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Bakpao Mola Berbahan Tepung Mocaf (Modified cassava flour) dan Labu Kuning (Cucurbita moschata) dengan Isian Stroberi (Fragaria x ananassa) dan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) sebagai Alternatif Makanan Selingan Sumber Serat dan Rendah Energi Bagi Penderita Diabetes Melitus. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma Tiga. Jurusan Gizi. Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Bandung.*

Pembimbing: Yenny Moviana, MND

Penderita Diabetes Melitus perlu mengatur asupan energi dan serat untuk menjaga kadar glukosa darahnya. Makanan selingan yang rendah energi dan cukup serat perlu dikembangkan agar terdapat berbagai alternatif pilihan bagi diabetisi, seperti bakpao MOLA. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik dan nilai gizi bakpao berbahan tepung mocaf dan labu kuning dengan isian stroberi dan kacang merah sebagai alternatif makanan selingan sumber serat dan rendah energi bagi penderita diabetes melitus. Penelitian ini menggunakan desain penelitian eksperimental terhadap produk bakpao dengan formulasi tepung terigu, tepung mocaf dan labu kuning yaitu F1 (25%:75%), F2 (35%:65%), dan F3 (45%:55%) dengan panelis agak terlatih. Penilaian uji hedonik produk meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan *overall*, serta nilai gizi produk. Hasil penilaian uji hedonik didapatkan produk terpilih berdasarkan skor rata-rata uji hedonik adalah F2 (35%:65%). Bakpao F2 memiliki nilai gizi yang meliputi energi 151,8 kkal, protein 4 g, lemak 3,2 g, karbohidrat 28,4 g, dan serat 3,2 g. Bakpao mocaf labu kuning ini perlu dilakukan penelitian di laboratorium, perlu adanya upaya untuk mengurangi aroma asam pada bakpao, memperbaiki rasa dengan menambahkan gula khusus DM dan bagi yang akan mengembangkan produk disarankan menggunakan F2 (35%:65%).

Kata Kunci: Bakpao, Diabetes Melitus, Labu Kuning, Tepung Mocaf, Serat