

ABSTRAK

Maharim, Fasilmi Putri. 2020. *Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi Kefir Spirulina (Spirulina platensis) Untuk Penderita Diabetes Melitus Tipe 2*. Tugas Akhir. Program Diploma III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung. Pembimbing : Dr. Judiono, MPS.

Kefir merupakan minuman probiotik yang bisa dimanfaatkan komponen bioaktifnya sebagai pengelolaan terapi suatu penyakit kronis. Kefir merupakan produk fermentasi susu yang rendah lemak dan tidak dilakukan penambahan gula pasir pada pembuatannya. Kefir mengandung eksopolisakarida yang berperan untuk merangsang sintesis insulin dan menangkal radikal bebas. Kefir Spirulina dibuat dengan cara mensubstitusi susu sapi, bibit kefir, dan *Spirulina platensis* bubuk. *Spirulina platensis* memiliki senyawa bioaktif yaitu *phycosianin* dan beta karoten yang berfungsi sebagai penangkal radikal bebas untuk menurunkan stres oksidatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat uji kesukaan terhadap kefir spirulina. Penelitian ini dilakukan dengan metode experimental. Data dikumpul meliputi uji kesukaan, analisis nilai gizi, dan analisis harga. Kefir spirulina yang paling disukai dari aspek tekstur dimiliki olehimbangan 99,0% : 1,0%. Kefir spirulina terbaik dimiliki olehimbangan 98,8% : 1,2% berdasarkan warna dan aroma dengan analisis harga jual sebesar Rp 6299,2 per 50 ml. Kefir spirulina yang paling disukai dari aspek tekstur dan mengandung serat yang paling tinggi dimiliki olehimbangan 98,5% : 1,5% yaitu sebesar 0,12 gram per 50 per 100 gram. Konsumsi pangan probiotik seperti kefir dapat membantu meningkatkan sensitivitas insulin, menurunkan kadar gula darah, dan menekan radikal bebas disamping pengendalian diabetes mellitus melalui obat dan terapi gizi medis.

Kata Kunci : *Kefir, Spirulina platensis, Diabetes Melitus*