ABSTRAK

Qomariyah, Ulfah 2020. *Analisis Mutu Stick* Maramori *Berbasis Pati Garut (Maranta arundinaceae) dan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Sebagai Makanan Selingan Penderita Diabetes*. Skripsi. Program Sarjana Terapan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
Pembimbing : Yenny Moviana, MND.

Pasien Diabetes memerlukan pengaturan makanan selingan yang tepat agar kadar glukosa darah terkontrol. Pasien dianjurkan mengonsumsi sumber karbohidrat yang tinggi serat. Pati garut dan tepung daun kelor merupakan pangan lokal sumber karbohidrat yang tinggi serat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh imbangan pati garut dan daun kelor terhadap sifat organoleptik, kandungan karbohidrat dan serat pangan pada *stick* maramori sebagai *snack* diabetes. Penelitian ini bersifat eksperimental semu dengan tiga perlakuan yaitu perbandingan pati garut dengan tepung daun kelor F1 (70%:30%), F2 (80%:30%) dan F3 (90%:10%). Sampel diuji oleh 30 orang panelis agak terlatih di laboratorium ITP jurusan Gizi Poltekkes Bandung. Penelitian dilaksanakan November 2019 sampai dengan Maret 2020. Data sifat organoleptik dianalisa menggunakan uji non parametrik dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Kandungan Karbohidrat dan serat pangan dianalisis menggunakan TKPI. Hasil uji stasistik ada pengaruh formulasi pati garut dan tepung daun kelor terhadap sifat organoleptik warna ($p<0,05$). Tidak ada pengaruh terhadap aroma, rasa dan tekstur. Ada pengaruh formulasi pati garut dan tepung daun kelor terhadap kandungan karbohidrat dan serat pangan. Dalam 100 gram produk *stick* maramori karbohidrat. Semakin banyak pati garut akan semakin tinggi kandungan karbohidratnya dan semakin rendah seratnya. Kesimpulan dari penelitian ini formula *Stick* Maramori paling tepat adalah F2. Pasien diabetes dapat mengonsumsi *Stick* Maramori sebagai alternatif selingan, dengan takaran saji 35 gram setiap kali makan.

Kata kunci: Stick Maramori, Pati Garut, Tepung Daun Kelor