

ABSTRAK

Nur Anisa, Nabila.2024. Gambaran Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Dan *MOCAF* (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Alternatif Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Tugas Akhir. Program Studi Gizi Program Diploma III Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Agustina Indri Hapsari, SST, M. Gizi

Diabetes Melitus merupakan penyakit kronis yang terjadi karena adanya peningkatan kadar glukosa darah yang dapat mengakibatkan insulin tidak berjalan dengan normal. Untuk itu, penderita diabetes melitus tipe 2 perlu mengonsumsi makanan rendah indeks glikemik dan tinggi antosianin. Ubi jalar ungu memiliki kandungan antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan sehingga dapat mencegah terjadinya beberapa penyakit seperti diabetes melitus. *Mocaf* merupakan tepung yang bisa substitusi tepung terigu yang bersifat produk gluten free. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sifat organoleptik *brownies* berbasis tepung ubi jalar ungu dan tepung *MOCAF*. Desain penelitian eksperimental ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktor, yaitu 3 jenis formula tepung ubi jalar ungu dan *mocaf*, 40%:60%, 50%:50%, dan 60%:40%. Sifat organoleptik *brownies* diuji menggunakan uji hedonik oleh 30 panelis agak terlatih. Tingkat kesukaan terhadap keseluruhan *brownies* tertinggi pada formula 3. Nilai gizi *brownies* formula 3 persajian *brownies* (50 g) berdasarkan Nutrition facts mengandung energi sebanyak 132,9 kkal, protein 3,43 g, lemak 5,6 g, karbohidrat 31,99 g dan antosianin 58,16 mg. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang dengan uji proksimat untuk mengetahui nilai gizi produk dengan uji laboratorium.

Kata kunci : Diabetes Melitus Tipe 2, *Brownies*, Tepung Ubi Jalar Ungu, *MOCAF*, Sifat Organoleptik