

ABSTRAK

Tuffaahatii, Afiifah Putri. 2021. Sifat Organoleptik *Crackers* Rasmejo Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L*) Sebagai Alternatif Selingan Tinggi Serat Rendah Indeks Glikemik untuk Penyandang Diabetes Melitus. Tugas Akhir. Program Studi Diploma 3. Jurusan Gizi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing : Mona Fitria, STP, M.Si

Pengelolaan pola makan atau diet sehari-hari dapat menentukan keberhasilan proses kontrol terhadap penyakit diabetes melitus. *Crackers* Rasmejo sebagai makanan selingan yang berbahan baku tinggi serat dan rendah indeks glikemik dapat menurunkan laju penyerapan glukosa sehingga dapat bermanfaat dalam pengendalian gula darah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi *crackers* rasmejo, sifat organoleptik, nilai gizi, biaya serta gambaran indeks glikemik. Desain penelitian yang digunakan bersifat eksperimental dengan 3 jenis perlakuanimbangan tepung beras merah dan tepung kacang hijau yang berbeda yaitu formula 1 (75% : 25%), formula 2 (50% : 50%), dan formula 3 (25% : 75%). Metode yang digunakan yaitu uji hedonik oleh 30 panelis agak terlatih. Hasil analisis menunjukkan bahwa *crackers* yang paling disukai yaitu formula 2. Kandungan serat pada F1, F2, dan F3 berturut turut yaitu 2,9 g, 3,3 g, dan 3,8 g per 50 g. Analisis biaya *crackers* yang paling disukai (F2) yaitu Rp. 2.705 per penukar (50 g). Berdasarkan perhitungan, ketiga *crackers* memiliki indeks glikemik yang rendah. Namun, perlu dilakukan pemeriksaan lebih lanjut mengenai indeks glikemik di laboratorium.

Kata Kunci : Diabetes Melitus, *Crackers*, Beras Merah, Kacang Hijau