

## ABSTRAK

Putri Rahmatul Hidayah

DAYA TERIMA DAN ANALISIS KADAR SERAT *COOKIES* CAMEDE (KACANG MERAH DAN KACANG KEDELAI) SEBAGAI ALTERNATIF KUDAPAN UNTUK MENCEGAH *DIABETES MELLITUS*

xvii + 63 Halaman + 11 Tabel + 7 Lampiran

*Diabetes Mellitus* adalah penyakit metabolik kronis yang jumlah penderitanya terus bertambah di Indonesia. Salah satu upaya pencegahan diabetes adalah melalui pengaturan pola makan dengan mengonsumsi makanan tinggi serat dan berindeks glikemik rendah. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji daya terima dan kandungan serat pada *cookies* camede berbahan dasar kacang merah dan kacang kedelai sebagai pilihan kudapan alternatif untuk mencegah *diabetes mellitus*. Desain penelitian bersifat eksperimental, dengan menguji daya terima terhadap tiga jenis formulasi cookies yang berbeda melalui uji organoleptik oleh panelis tidak terlatih, serta analisis kadar serat menggunakan metode *gravimetri*. Formulasi CM2 merupakan yang paling disukai, dengan skor 4,09. Hasil uji Kruskal-Wallis pada aspek warna dan aroma menunjukkan nilai  $p < 0,05$ , yang mengindikasikan adanya perbedaan signifikan dalam penerimaan antar formulasi. Sementara itu, pada aspek rasa dan tekstur, nilai  $p > 0,05$  menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan. Uji kadar serat menunjukkan bahwa formulasi CM2 mengandung serat sebanyak 8,85 gr/100 gr *cookies*. Untuk memenuhi kebutuhan serat sebagai kudapan, *cookies* camede dapat dikonsumsi sebanyak 4 keping per porsi sekali makan dengan jumlah kandungan serat sebesar 3,54 gr dalam setiap kali konsumsi. Dengan demikian, *cookies* camede dapat menjadi alternatif kudapan yang potensial dalam upaya pencegahan *diabetes mellitus*. Panelis paling menyukai formulasi kontrol (CM1), sementara dari formulasi perlakuan, CM2 menjadi yang paling disukai. Perlu dilakukan perbaikan dan modifikasi resep serta memperhatikan cara pengolahan dan uji kadar serat agar hasilnya lebih akurat.

Kata kunci : kacang merah, kacang kedelai, serat, *diabetes mellitus*, daya terima.

Daftar bacaan : 3 Buku, 71 Jurnal (2011-2024)

## ABSTRACT

Putri Rahmatul Hidayah

*ACCEPTABILITY AND FIBER CONTENT ANALYSIS OF CAMEDE COOKIES (KIDNEY BEANS AND SOYBEANS) AS A SNACK ALTERNATIVE TO PREVENT DIABETES MELLITUS*

*xvii + 63 Pages + 11 Tables + 7 Attachments*

*Diabetes Mellitus is a chronic metabolic disease whose number of sufferers continues to increase in Indonesia. One of the efforts to prevent diabetes is through dietary regulation by eating foods high in fiber and low glycemic index. This research aims to examine the acceptability and fiber content of camede cookies made from red beans and soybeans as an alternative snack to prevent diabetes mellitus. The research design was experimental, by testing the acceptability of three different types of cookie formulations through organoleptic test by untrained panelists, as well as analysis of fiber content using the gravimetric methods. The CM2 formulation is the most preferred, with a score of 4.09. The results of the Kruskal-Wallis test on the aspects of color and aroma showed a p-value <0.05, indicating a significant difference in acceptance among the formulations. Meanwhile, on the aspects of taste and texture, a p-value >0.05 indicates that there is no significant difference. The fiber content test shows that formulation CM2 contains 8.85 grams of fiber per 100 grams of cookies. To meet the need for fiber as a snack, camede cookies can be consumed as many as 4 pieces per serving per meal with a total fiber content of 3.54 grams per consumption. Thus, camede cookies can be a potential snack alternative in efforts to prevent diabetes mellitus. The panelists preferred the control formulation (CM1), while among the treatment formulations, CM2 was the most favored. It is necessary to make improvements and modifications to the recipe and pay attention to the method of processing and testing the fiber cadastre so that the results are more accurate.*

*Keywords: kidney beans, soybeans, fiber, diabetes mellitus, acceptability.*

*References : 3 books, 71 journals (2011-2024)*