

UJI DAYA TERIMA DAN KADAR KALSIUM PUDING KACANG HIJAU SUSU SKIM ALTERNATIF KUDAPAN PENDERITA DIABETES MELITUS

ABSTRAK

Latar Belakang Diabetes adalah penyakit kronis yang terjadi ketika pankreas tidak menghasilkan cukup insulin (hormon yang mengatur gula darah, juga dikenal sebagai glukosa) atau ketika tubuh tidak dapat menggunakan insulin yang diproduksi secara efektif. Masaiah kesehatan masyarakat yang utama, diabetes adalah salah satu dari empat penyakit tidak menular yang harus diprioritaskan tindakannya oleh para pemimpin dunia. Hiperglikemia adalah kondisi berbahaya yang ditandai dengan peningkatan kadar glukosa darah di atas kisaran normal. **Tujuan Penelitian** ini adalah untuk mengetahui uji organoleptik dan analisis kadar kalsium pudding “Kacang hijau susu skim” sebagai alternatif kudapan penderita diabetes melitus. **Metode Penelitian** ini berupa eksperimental dan pengumpulan data diperoleh dari uji organoleptik dan hasil nutrisurvey. Analisis statistik pada penelitian ini menggunakan Kruskal Wallis dan Uji Mann Whitney untuk organoleptik dan hasil nutrisurvey. **Hasil Penelitian** menunjukkan sifat organoleptik, formulasi yang paling disukai oleh panelis yaitu formulasi PKV dengan perbandingan (100:70) kadar kalsium tertinggi pada kode F3 yaitu PKV sebesar 110,2 Mg. **Kesimpulan** Menurut Angka Kecukupan Gizi (AKG) merekomendasikan asupan 1200 mg Kalsium per hari sebagai upaya diet untuk mencegah diabetes.

Kata kunci : Diabetes,kalsium,susu skim,kacang hijau.

**ACCEPTANCE AND CALCIUM LEVELS TEST
GREEN BEAN PUDDING SKIM MILK ALTERNATIVE SNACK
IN DIABETES MELLITUS PATIENTS**

ABSTRACT

Background Diabetes is a chronic disease that develops when the pancreas doesn't produce enough insulin (the hormone that regulates blood sugar, also known as glucose) or when the body is unable to effectively use the insulin that is produced. In terms of global health concerns, diabetes ranks among the top four non-communicable diseases that world leaders must address urgently. High blood glucose levels, also known as hyperglycemia, are an indicator of a potentially dangerous condition. **The purpose** of this study was to determine the organoleptic test and analyze the calcium content of the "Skim Milk Green Bean" pudding as an alternative snack for people with diabetes mellitus. The method of **this research method** is based on experiments and data gathered from nutrisurveys and organoleptic tests. The organoleptic and nutrisurvey data in this study were analyzed statistically using the Kruskal Wallis and Mann Whitney tests. **The results** showed organoleptic properties, the most preferred formulation by the panelists was the PKV formulation with a ratio (100:70) of the highest calcium content in the F3 code, namely PKV of 110.2 mg. **Conclusion** According to the Nutritional Adequacy Rate (RDA) recommends intake of 1200 Mg Calcium per day as a dietary effort to prevent diabetes.

Keywords: Diabetes, calcium, skim milk, green beans.