



RINGKASAN

FATASYA OKTARIZA. Substitusi *Aloevera* dan *Breadfruit* dalam Pembuatan AraBefKlatart untuk Penderita *Diabetes Melitus*. *Substitution Of Aloevera And Breadfruit In Arabefklatart Processing For People With Diabetes Mellitus*. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Tujuan umum dari pembuatan laporan tugas akhir ini adalah *modifikasi* hidangan AraBefKlatart sebagai penurun Kadar Gula Darah pada Penderita *Diabetes melitus*. Tujuan khususnya adalah (1) Mengkaji pengertian *Diabetes melitus*, (2) Mengidentifikasi pengertian, manfaat *aloevera* dan *Breadfruit* dalam pembuatan produk AraBefKlatart, (3) Mengkaji tahap produksi yang meliputi pengadaan bahan, persiapan, pengolahan, pemorsian dan pengemasan produk AraBefKlatart, (4) Menghitung kandungan gizi pada produk AraBefKlatart, (5) Menghitung anggaran biaya yang digunakan dalam pengolahan produk AraBefKlatart, (6) Mengkaji daya terima konsumen terhadap produk AraBefKlatart.

Waktu pengumpulan data dilakukan dari tanggal 23 Mei sampai dengan tanggal 26 Juni 2022. Kegiatan ini dilakukan di rumah penulis yang beralamat di nagari balimbing, Kec. Rambatan, Kab. Tanah Datar, Sumatera Barat. Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan Primer dan Sekunder.

Faktor yang menyebabkan tingginya prevalensi penyakit *diabetes melitus* adalah pola konsumsi makanan. Makanan yang dihindari bagi penderita diabetes yaitu snack manis seperti Klappertart, karena memiliki rasa yang sangat manis yang kurang cocok dikonsumsi bagi penderita diabetes. Klappertart dapat dikembangkan menjadi produk yang cocok bagi penderita *diabetes melitus* dengan memanfaatkan *Aloevera* dan *Breadfruit* yang memiliki kandungan kimia yang bersifat *hipoglikemik* yang bagus bagi penderita *diabetes melitus*.

Produk ini diberi nama AraBefKlatart (*Aloevera Breadfruit Klappertart*) memiliki bahan dasar seperti telur, susu, tepung *Breadfruit*, tepung terigu, tepung maizena, daging lidah buaya, kismis, gula, vanili, kacang almond iris dan bubuk kayu manis. Teknik pengolahan yang digunakan yaitu *boiling* dan *baking*. Dalam satu resep menghasilkan 5 porsi produk dengan berat per porsi 75 g. dalam satu porsi produk mengandung 129 Kal Energi, 3,83 g Protein, 6,71 g Lemak dan 14,32 g Karbohidrat. Anggaran biaya yang digunakan dalam satu resep pengolahan produk ini dengan HPP sebanyak Rp 48.338,-, HPP/Porsi Rp 9.068,-, dengan harga jual per porsi Rp 12.500,-, Persentase biaya bahan 72,54% dengan laba yang diperoleh sebesar 27,46% dari persentase biaya bahan. Daya terima produk dilihat dari hasil kuisioner uji organoleptik yang diberikan kepada 30 panelis. Hasil dari uji organoleptik yang telah dilakukan pada uji rasa, warna, tekstur dan penampilan produk yaitu >80%.

Kata kunci : *Aloevera, Breadfruit, Diabetes melitus dan Klappertart*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University