



RINGKASAN

RIZKA YASINDRA HATAMMI. Modifikasi *Snack* Untuk Penderita Diabetes Mellitus Di Rsud Prof Dr Margono Soekarjo. Dibimbing oleh ANI NURAENI.

Tujuan pembuatan laporan tugas akhir ini adalah membuat *snack* untuk penderita diabetes mellitus. *Snack* untuk penderita diabetes mellitus di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo masih di samakan dengan *snack* yang dikonsumsi oleh penderita penyakit lainnya. Pengembangan produk ini menggunakan bahan-bahan yang dianjurkan oleh diabetes mellitus yaitu kacang hijau yang dijadikan dihaluskan sehingga menjadi tepung untuk bahan dasar *snack*. Adapun lapisan dari *snack* itu sendiri adalah selai kacang tanah.

Pengamatan *snack* untuk penderita diabetes mellitus dilakukan pada saat mengikuti Praktik Usaha Jasa Boga yang dilaksanakan pada tanggal 18 November 2019 sampai dengan 14 Desember 2019. Produksi Modifikasi *Snack* untuk Penderita Diabetes Mellitus di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo dilakukan empat kali, produksi pertama dilakukan pada tanggal 26 Maret 2020. Produksi modifikasi kedua dilakukan pada tanggal 27 Maret 2020. Produksi modifikasi ketiga dilakukan pada tanggal 31 Maret 2020. Produksi modifikasi keempat dilakukan pada tanggal 2 April 2020. Produksi Modifikasi *Snack* untuk Penderita Diabetes Mellitus di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo ini dilakukan di rumah pribadi yang bertempat di Kabupaten Sumedang.

Tahapan pengembangan produk ini dimulai dari beberapa tahap yaitu pencarian dan penyaringan ide, pengembangan konsep, melakukan produksi yang dilakukan dengan persiapan bahan dan alat serta dilakukannya pengolahan. *Snack* untuk penderita diabetes mellitus yang dipilih adalah cracker yang diolah dengan menggunakan teknik *baking*. *Crackers* terbuat dari tepung kacang hijau, dibentuk persegi panjang dengan ketebalan tipis dan tekstur renyah, lalu dilapisi selai kacang tanah. Penyajian *crackers* bisa diletakan diatas piring atau didalam toples kedap udara untuk daya simpan yang lebih lama.

Uji kesukaan terhadap modifikasi produk yang pertama, kedua, ketiga dan keempat dilakukan dengan menggunakan panelis yang berasal dari keluarga sendiri yang berjumlah 12 orang. Mekanisme uji kesukaan ini dengan menggunakan form uji kesukaan dengan menggunakan lima parameter yaitu penampilan, warna, rasa, tekstur, bentuk.

Kata Kunci : Diabetes Mellitus, modifikasi produk, dan *snack*.

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

