

RINGKASAN

ALYA SHAFIRA. Daya Terima Konsumen terhadap Beras Analog “*PURICE*” sebagai Alternatif Makanan Pokok Penderita Diabetes Melitus. *Consumer Acceptance of “PURICE” Analog Rice as Staple Food Alternative for People with Diabetes Mellitus*. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA.

Tujuan umum pembuatan laporan tugas akhir ini adalah mengkaji daya terima konsumen terhadap beras analog “*Purice*” sebagai alternatif makanan pokok penderita diabetes melitus. Secara khusus tujuan pembuatan laporan ini untuk mengetahui gambaran umum pengembangan beras analog; mengkaji tahapan proses produksi meliputi persiapan, pengolahan, pemorsian beras analog; menghitung kandungan energi dan gizi yang terdapat pada beras analog; serta mengkaji daya terima konsumen terhadap beras analog ditinjau dari hasil uji organoleptik dengan kriteria penilaian seperti penampilan, warna, rasa, tekstur dan aroma.

Jenis data terdiri atas data primer dan data sekunder. Kegiatan modifikasi makanan pokok dilakukan bulan Mei - Juni 2021. Uji coba pembuatan produk dilaksanakan sebanyak 3 kali. Pelaksanaan uji organoleptik dilakukan oleh 20 orang panelis yang mengisi kuesioner *google form* yang berisi penilaian terhadap rasa, warna, tekstur, aroma, penampilan produk serta kepuasan terhadap produk.

Beras analog merupakan beras tiruan yang berbentuk seperti beras yang terbuat dari tepung non beras. Salah satu sumber pangan lokal yang dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat non-beras adalah ubi jalar ungu ditambah bahan lain seperti tepung tapioka dan tepung kedelai. Beras analog yang dibuat selain mengandung karbohidrat, juga sebagai sumber serat pangan, protein serta nilai IG rendah. Modifikasi makanan pokok dengan pemilihan bahan pangan dengan IG rendah ini diharapkan dapat mengurangi konsumsi beras sebagai alternatif makanan pokok bagi diabetes mellitus.

Tahap persiapan dimulai dengan persiapan alat dan bahan. Bahan yang disiapkan dibersihkan dan di timbang sesuai kebutuhan. Tahap pengolahan dengan cara pencampuran bahan dan pengeringan beras selama 1-2 hari, dilanjutkan tahap pemorsian dalam satu resep menghasilkan 70 g nasi analog. Kandungan gizi beras analog mengandung Energi 224 Kal; Protein 6,4 g; Lemak 3,3 g; Karbohidrat 45,5 g; dan Serat pangan 3,9 g.

Hasil uji organoleptik dari segi penampilan 100% menarik, rasa 60% manis dari ubi, warna 90% suka, tekstur 35% lebih lunak jika dibandingkan dengan nasi biasa, aroma 70% dominan bau tepung kedelai. Hasil uji organoleptik pada keseluruhan produk dengan presentase 70% dominan suka tetapi masih perlu diperbaiki dari segi rasa, aroma, dan tekstur.

Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan beras analog yaitu pada proses formulasi harus sesuai dengan standar resep agar beras analog menghasilkan tekstur seperti nasi; proses pegeringan lebih baik menggunakan oven agar terjamin *hygiene* dari beras.

Kata kunci : Beras analog, daya terima, diabetes mellitus, makanan pokok