

FORMULASI SEDIAAN *NUTRACEUTICAL MULTIGRAIN* DIET GULA UNTUK PENDERITA DIABETES

Atika Sabila Mahuri

ABSTRAK

Multigrain merupakan kombinasi dari berbagai jenis kacang-kacangan dan biji-bijian yang memiliki berbagai manfaat dalam mencegah dan mengobati beberapa penyakit, seperti Diabetes. Diabetes merupakan penyakit yang ditandai dengan peningkatan kadar gula darah, seringkali disebabkan karena kurangnya aktivitas fisik dan pola makan yang buruk seperti makanan tinggi gula. Penderita diabetes sangat disarankan mengonsumsi makanan rendah gula dan kaya serat, salah satunya adalah *multigrain*. Sediaan *multigrain* biasanya berbentuk serbuk minuman. Tujuan dari penelitian ini yaitu membuat formula *nutraceutical multigrain* dengan komposisi *multigrain* (Kacang tanah, kacang almond, kacang hijau, wijen hitam, barley, beras ketan, jagung, dan oat), ubi ungu, pati garut, susu kambing etawa, putih telur, vitamin C, kolagen, vanila, krimer *non-dairy* dan gula jagung. Metode penelitian ini adalah eksperimental, yakni pembuatan sediaan *trial and error*. Metode pengeringan yang digunakan ada dua macam, yaitu dengan oven dan dengan sinar matahari. Metode pembuatan bahan dengan menggunakan pencampuran bahan-bahan kering atau *dry mixing*. Uji parameter yang dilakukan pada sediaan ini yaitu uji organoleptik, uji waktu larut, uji stabilitas fisik meliputi pH, uji kadar air, dan uji hedonik. Teknik pengambilan data menggunakan kuisioner atau angket yang menjadi data untuk diolah menggunakan aplikasi SPSS dengan analisis varian Kruskal Wallis.

Kata Kunci : *Nutraceutical, Multigrain, Diabetes*

MULTIGRAIN SUGAR DIET NUTRACEUTICAL BEVERAGE FORMULATION FOR DIABETES PATIENTS

Atika Sabila Mahuri

ABSTRACT

Multigrain is a combination of various types of nuts and seeds which have various benefits in preventing and treating several diseases, such as diabetes. Diabetes is a disease characterized by increased blood sugar levels, often caused by lack of physical activity and poor diet such as foods high in sugar. Diabetics are strongly advised to consume foods low in sugar and rich in fiber, one of which is multigrain. Multigrain preparations usually come in the form of drink powder. The aim of this research is to create a multigrain nutraceutical formula with a multigrain composition (peanuts, almonds, green beans, black sesame, barley, glutinous rice, corn and oats), purple sweet potato, arrowroot starch, Etawa goat's milk, egg white, vitamins. C, collagen, vanilla, non-dairy creamer and corn sugar. This research method is experimental, namely making trial and error preparations. There are two types of drying methods used, namely by oven and by sunlight. The method for making ingredients uses dry mixing. The parameter tests carried out on this preparation are organoleptic tests, dissolution time tests, physical stability tests including pH, water content tests and hedonic tests. The data collection technique uses a questionnaire or questionnaire which becomes data to be processed using the SPSS application with Kruskal Wallis analysis of variance.

Keywords : Nutraceutical, Multigrain, Diabetes