



## ABSTRAK

UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SKRIPSI, MARET 2018

Frischa Gratia Ardanis

### INDEKS GLIKEMIK, KANDUNGAN GIZI, DAN DAYA TERIMA PARATA DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG TALAS (*Colocasia esculenta var Antiquorum*)

Xii, VI Bab, 77 halaman, 12 tabel, 6 gambar, 1 grafik, 12 lampiran

**Latar Belakang:** Dewasa ini, penyakit degeneratif telah menjadi perhatian masyarakat termasuk Indonesia. Salah satu cara pencegahan penyakit diabetes melitus dan obesitas adalah dengan pemilihan konsumsi pangan yang tepat. Pangan fungsional yang sesuai untuk diaplikasikan pada penderita diabetes melitus dan obesitas adalah yang memiliki indeks glikemik (IG) yang rendah. Salah satunya adalah dengan memanfaatkan talas sebagai salah satu bahan baku pembuatan makanan. Tepung talas dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pada produk olahan pangan seperti *parata*.

**Tujuan:** Mengetahui indeks glikemik, kandungan gizi dan daya terima parata dengan substitusi tepung talas.

**Metode:** Penelitian ini bersifat eksperimen untuk menentukan indeks glikemik parata berbahan dasar tepung terigu dengan substitusi tepung talas pada sampel manusia. Pengujian kandungan gizi dengan menggunakan uji proksimat dan daya terima menggunakan panelis semi terlatih sebanyak 25 orang.

**Hasil :** Hasil penelitian menunjukkan bahwa indeks glikemik parata formulasi M3 79,7. Kandungan gizi pada parata menunjukkan adanya perbedaan dari setiap formulasi ( $p=0.00$ ), mutu hedonik dan daya terima dari parata memiliki perbedaan yang ( $p=0.00$ ). Substitusi tepung talas berpengaruh terhadap tingkat kesukaan rasa ( $p<0.003$ ) dan tekstur ( $p<0.000$ ), dan pada mutu hedonik parata substitusi tepung talas berpengaruh terhadap mutu rasa ( $p<0.014$ ), tekstur kerenyahan ( $p<0.000$ ) dan tekstur kelembutan ( $p<0.001$ ).

**Kesimpulan:** Penambahan tepung talas pada pembuatan parata dengan formulasi M3 memiliki indeks glikemik yang tinggi. Penambahan tepung talas juga berpengaruh pada kandungan gizi, mutu hedonik dan daya terima pada parata tepung talas.

**Kata Kunci:** Parata, Tepung Talas, Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, Daya Terima.  
Jumlah Bacaan: 36 (1990-2017)

## ABSTRACT



UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SKRIPSI, MARET 2018

**Frischa Gratia Ardanis**

### **GLIKEMIC INDEX, NUTRIENT CONTENT, AND ACCEPTANCE PARATA WITH SUBSTITUTION OF TARAS FLOUR**

Xii, VI Chapter, 77 pages, 12 tabel, 6 picture, 1 graph, 12 attachment

**Background:** Current, degenerative diseases have become a concern of the people including Indonesia. One of the ways to prevent diabetes mellitus and obesity is by choosing the right food consumption. Appropriate functional food to be applied to people with diabetes mellitus and obesity is a low glycemic index (IG). Taro flour can be used as a substitute material in processed food products such as parata.

**Objective:** Know the glycemic index, nutritional content and acceptance parata with substitution flour taro.

**Method:** This research is experimental to determine the index of glycemic parata made from wheat flour with substitution taro flour in human samples. Testing of nutritional content by using proximate test and receiving power using semi-trained panelists as many as 25 people.

**Result:** The results showed that glycemic index of parata formulation M3 79,7. The nutritional content of the parata shows the difference of each formulation ( $p = 0.00$ ), the hedonic quality and the receiving power of the parata have the difference ( $p = 0.00$ ). Substitution of taro flour influenced the taste taste ( $p < 0.003$ ) and texture ( $p < 0.000$ ), and on the hedonic quality of parata substitution taro flour influenced the taste quality ( $p < 0.014$ ), crisp texture ( $p < 0.000$ ) and texture of softness  $p < 0.001$ .

**Conclusion:** The addition of taro flour to the preparation of parata with M3 formulation has a high glycemic index. The addition of taro flour also affects the nutrient content, hedonic quality and acceptability in parata flour taro.

**Key words:** Parata, Taro Flour, Glycemic Index, Nutrition Content, Acceptance. Number of Readings: 36 (1990-2017)