**KAJIAN PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L*.*)DAN PENGGUNAAN VARIASI PEMANIS DALAM PEMBUATAN BAKPIA BERINDEKS GLISEMIK RENDAH**

**Eti Nurfitasari**

**11031002**

**INTISARI**

Diabetes melitus merupakan kelainan metabolik yang paling umum. Upaya yang dilakukan untuk mengelola diabetes adalah mengkonsumsi makanan yang lambat meningkatkan gula darah tetapi dapat memberikan kepuasan rasa kenyang. Caranya adalah mengkonsumsi produk pangan yang memiliki indeks glisemik yang rendah, sehingga perlu dikembangkan makanan yang memiliki nilai indeks glisemik rendah. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dan penggunaan variasi jenis pemanis dalam pembuatan bakpia berindeks glisemik rendah.

Pada penelitian ini terdapat empat variasi bakpia yaitu bakpia kacang hijau dengan pemanis campuran sorbitol dan stevia, bakpia kacang hijau dengan pemanis bubur buah kurma, bakpia ubi ungu dengan pemanis campuran sorbitol dan stevia serta bakpia komersial sebagai kontrol. Data yang diperoleh dilakukan analisa varian (ANOVA) dengan tingkat kepercayaan 95%. Apabila ada beda nyata masing-masing perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (*DMRT*)*.*

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan tepung ubi jalar ungu dan jenis pemanis dalam pembuatan bakpia berpengaruh nyata terhadap nilai indeks glisemik bakpia. Bakpia kacang hijau dengan pemanis sorbitol dan stevia memiliki nilai indeks glisemik 51,8 (rendah), bakpia kacang hijau dengan pemanis sari kurma memiliki nilai indeks glisemik 57,6 (sedang) dan bakpia ubi ungu dengan pemanis sorbitol dan stevia memiliki nilai indeks glisemik 71,8 (tinggi). Nilai indeks glisemik bakpia ubi jalar ungu lebih rendah (71,8) dibandingkan dengan bakpia komersial (90,7) dan masih lebih tinggi bila dibandingkan dengan bakpia kacang hijau dengan pemanis campuran sorbitol dan stevia (51,8). Pemanis yang digunakan dalam pembuatan bakpia yang menghasilkan nilai indeks glisemik rendah adalah pemanis campuran sorbitol dan stevia.

Kata kunci : Bakpia indeks glisemik rendah, tepung ubi jalar ungu, sorbitol, stevia, bubur buah kurma