

## THE NATURE OF THE ORGANOLEPTIC AND GLYCEMIC INDEX SNACK BAR BRAN AND RED BEAN

Fitri Wulandari, Agus Wijanarka, Setyowati  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tata Bumi 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293 0274-617679  
(Email: [fitri.wdr10@gmail.com](mailto:fitri.wdr10@gmail.com))

### Abstract

**Background:** Non communicable disease are problem of public health. One of the non communicable disease is diabetes mellitus. Controlling the glycemic index can prevent the onset of diabetes mellitus that is by consuming foods low glycemic index. The low glycemic index one of them influenced by dietary fiber. The utilization of high-dietary fiber like bran and red bean are still limited.

**Objective:** Produced a *snack bar* made from bran and red bean which had a low glycemic index.

**Method:** The method used pure experimental is done in two stages, namely organoleptic test and glycemic index. Variations bran and red bean that was 50%: 50%, 40%: 60%, 60%: 40% with control-100% soybean. Then, organoleptic test with 25 panelists to decided the best formulation and 10 respondents testing glycemic index.

**Results:** There was no significant difference between the aromas, textures and flavors in each treatment ( $p > 0.05$ ). Organoleptic test showed that *snack bar* with formulation 50 % bran and 50% red bean bean are most accepted in glycemic index 5.5.

**Conclusion:** *Snack bar* was most favored by panelists with composition 50% bran and 50% red bean belongs to very low glycemic index, so this product was useful to prevent a significant increase in blood sugar.

**Keywords:** *snack bar*, bran, red bean, organoleptic, glycemic index

## SIFAT ORGANOLEPTIK DAN INDEKS GLIKEMIK SNACK BAR BERBAHAN BEKATUL DAN KACANG MERAH

Fitri Wulandari Wijanarka Agus Setyowati  
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tata Bumi 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293 0274-617679  
(Email: [fitri.wdr10@gmail.com](mailto:fitri.wdr10@gmail.com))

### Abstrak

**Latar belakang:** Penyakit tidak menular menjadi masalah kesehatan masyarakat. Salah satu penyakit tidak menular yang menjadi perhatian adalah diabetes mellitus. Pengontrolan indeks glikemik dapat mencegah terjadinya diabetes mellitus yaitu dengan mengonsumsi makanan berindeks glikemik rendah. Indeks glikemik yang rendah salah satunya dipengaruhi oleh serat pangan. Pemanfaatan makanan yang tinggi serat pangan seperti bekatul dan kacang merah masih terbatas.

**Tujuan:** Menghasilkan *snack bar* berbahan dasar bekatul dan tepung kacang merah yang memiliki indeks glikemik rendah.

**Metode:** Metode yang digunakan eksperimental murni yang dilakukan dalam dua tahap yaitu uji organoleptik dan uji indeks glikemik *snack bar* bekatul dan tepung kacang merah yang terpilih. Variasi campuran bekatul dan tepung kacang merah yaitu 50%:50%, 40%:60%, 60%:40% dengan kontrol berbahan tepung kacang kedelai 100%. Uji organoleptik dilakukan oleh 25 orang panelis agak terlatih dan 10 responden pengujian indeks glikemik.

**Hasil:** Tidak ada perbedaan yang signifikan antara aroma, tekstur dan rasa pada tiap perlakuan ( $p > 0,05$ ). *Snack bar* yang paling disukai oleh panelis dengan komposisi bekatul dan tepung kacang merah 50%:50% dengan indeks glikemik 5,5.

**Kesimpulan:** *Snack bar* yang paling disukai oleh panelis dengan komposisi bekatul dan tepung kacang merah 50%:50% tergolong berindeks glikemik sangat rendah sehingga produk ini sangat bermanfaat untuk mencegah kenaikan gula darah yang signifikan.

**Kata Kunci:** *snack bar*, bekatul, kacang merah, organoleptik, indeks glikemik