

UJI DAYA TERIMA PANGAN POKOK PENGGANTI BERAS PUTIH DENGAN KOMBINASI BERAS PUTIH, BERAS MERAH, DAN BERAS HITAM

Savira Kiasaty¹, Siti Helmyati¹, R. Dwi Budiningsari¹

INTISARI

Latar Belakang: Prevalensi Diabetes Melitus (DM) pada remaja semakin meningkat dari tahun ke tahun. Hal tersebut salah satunya disebabkan oleh penurunan kualitas konsumsi pangan pokok yang terlihat dari semakin meningkatkan konsumsi beras putih. Beras putih banyak dikaitkan dengan peningkatan risiko DM tipe 2. Pencegahan DM Tipe 2 melalui asupan makan terbukti lebih efektif dibandingkan dengan obat-obatan. Salah satu caranya adalah meningkatkan kualitas pangan pokok yang dikonsumsi. Beras Merah dan Beras Hitam banyak dikaitkan dengan penurunan risiko DM tipe 2. Sehingga pada penelitian ini ingin diketahui bagaimana daya terima apabila beras putih, beras merah, dan beras hitam dikombinasikan dan digunakan sebagai makanan pokok pengganti beras putih.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima kombinasi beras putih, beras merah, dan beras hitam sebagai pangan pokok pengganti beras putih.

Metode: Metode penelitian ini adalah *mix methods* dengan strategi eksplanatoris sekuensial. Penelitian kuantitatifnya adalah eksperimenntal dengan Rancangan Acak Lengkap. Terdapat 7 variasi kombinasi yang dilibatkan dalam uji hedonik. Sedangkan penelitian kualitatifnya menggunakan metode studi kasus dengan teknik pengambilan data *Focus Group Discussion* (FGD) untuk mengetahui alasan kesukaan dalam uji hedonik, serta pengaruh kebiasaan makan, pengetahuan, dan kesehatan dalam pemilihan jenis makanan pokok.

Hasil: Daya terima warna, aroma, dan penampilan kombinasi beras memiliki perbedaan bermakna ($p < 0.05$). Daya terima rasa dan tekstur tidak memiliki perbedaan bermakna ($p > 0.05$). Alasan kesukaan responden terhadap kombinasi diurutkan dari yang pertama adalah tekstur, rasa, warna, aroma dan penampilan. Kebiasaan makan, pengetahuan, dan kesehatan mempengaruhi pemilihan jenis makanan pokok responden.

Kesimpulan: Variasi komposisi beras memengaruhi daya terima responden terhadap kombinasi beras sebagai pengganti makanan pokok nasi putih

Kata Kunci: Uji Daya Terima, Makanan Pokok, Nasi Kombinasi, DM Tipe 2

¹ Program Studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada, Jalan Farmako, Sekip Utara 55281

THE ACCEPTANCE OF STAPLE FOOD SUBSTITUTION FOR WHITE RICE WITH A COMBINATION OF WHITE RICE, BROWN RICE, AND BLACK RICE

Savira Kiasaty¹, Siti Helmyati¹, R. Dwi Budiningsari¹

ABSTRACT

Background: The prevalence of Diabetes Mellitus (DM) in adolescents is increasing from year to year. This is caused by a decrease in the quality of staple food consumption, which can be seen from increasing consumption of white rice. White rice is widely associated with an increased risk of type 2 DM. Prevention of Type 2 DM through dietary intake has proven to be more effective than drugs. One of the interventions is to improve the quality of staple food consumed. Many Brown Rice and Black Rice are associated with a reduced risk of type 2 DM. So in this study we want to know how the acceptability of the combination of white rice, brown rice, and black rice used as a staple food substitute for white rice.

Objective: This study aims to determine the acceptability of the combination of white rice, brown rice, and black rice as staple food substitute for white rice.

Methods: This research method is mix methods with sequential explanatory strategies. The quantitative research was experimental with a Completely Randomized Design. There are 7 combination variations involved in the hedonic test. While the qualitative research used a case study method with the Focus Group Discussion (FGD) data collection technique to find out the favorite reasons for the hedonic test, as well as the influence of eating habits, knowledge, and health in the selection of staple foods

Results: The acceptability of the color, aroma, and appearance of the combination of rice had a significant difference ($p < 0.05$). Acceptance of taste and texture did not have a significant difference ($p > 0.05$). Respondent's favorite reasons for the combination sorted from the first are texture, taste, color, aroma and appearance. Eating habits, knowledge, and health influence the choice of staple food types of respondents.

Conclusion: Variations in the composition of rice affect respondent's acceptance of the combination of rice as white rice staple food substitute

Keywords: Acceptance Test, Staple Food, Combined Rice, Type 2 DM

¹ Program Studi Gizi Kesehatan, Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan Universitas Gadjah Mada, Jalan Farmako, Sekip Utara 55281