

**ABSTRAK**

**NABILA SYIFA LARASATI**

**ANALISIS KADAR GLUKOMANAN DAN DAYA TERIMA PADA CILOK YANG DISUBSTITUSI TEPUNG PORANG SEBAGAI INOVASI CAMILAN SEHAT PENCEGAH KONSTIPASI**

Konstipasi atau sembelit merupakan keadaan sulit melakukan kegiatan defekasi yang disebabkan oleh terjadinya pengerasan feses dan dapat dialami semua kelompok usia. Salah satu penyebab konstipasi yaitu kurangnya kecukupan asupan serat harian dalam jangka waktu tertentu. Konsumsi makanan tinggi serat dapat mencegah konstipasi, salah satunya dengan memanfaatkan bahan pangan lokal umbi porang sebagai bahan substitusi yang dapat dijadikan cilok. Tujuan penelitian ini, yaitu menganalisis daya terima pada cilok yang telah disubstitusi dan kadar glukomanan pada cilok formulasi terpilih. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dengan perbandingan tepung tapioka : tepung terigu : tepung porang yaitu F0 (50:50:0); F1 (50:45:5); F2 (50:40:10); dan F3 (50:35:15). Uji hedonik oleh 30 panelis mahasiswa jurusan gizi. Hasil uji hedonik dianalisis dengan uji *Kruskal Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Mann Whitney* diperoleh formulasi terpilih yaitu F2 (50:40:10) dengan kadar glukomanan 6,12 % bb. Pengujian kadar glukomanan menggunakan metode spektrofotometri. Substitusi tepung porang berpengaruh nyata pada warna, tekstur, dan rasa cilok. Satu porsi cilok porang (100 g) dapat memenuhi 10% kecukupan asupan serat harian dewasa.

**Kata Kunci:** Konstipasi, Cilok, Tepung Porang, Glukomanan