**ABSTRAK**

 **KEZIA PRASTITA. 2024. PENGEMBANGAN FORMULA DIMSUM DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DAN LABU SIAM (*SECHIUM EDULE*) SEBAGAI MAKANAN SELINGAN PENDERITA PENYAKIT DIABETES MELLITUS (KAJIAN MUTU KIMIA, MUTU GIZI, NILAI ENERGI DAN MUTU ORGANOLEPTIK) SKRIPSI. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: I Komang Suwita, S.ST., dan Theresia Puspita, S.TP, MP.**

Diabetes merupakan ancaman serius bagi kesehatan dan di Indonesia yang menduduki peringkat ke 5 penderita diabetes menurut WHO (2022), prevalensi Diabetes Melitus di dunia sebesar 9,3%. Prevalensi diabetes mellitus di Asia Tenggara (2017) sebesar 8,5%, Afrika 12,2%, Pasifik Barat 11,4% dan Amerika 10,5%. Menurut International Diabetes Federation (2022), pada tahun 2021, prevalensi diabetes global pada penduduk usia 20-79 tahun diperkirakan sebesar 10,5% (536,6 juta orang) dan diperkirakan akan meningkat pada tahun 2045 menjadi 12,2% (783,2 juta orang). Upaya mengurangi risiko diabetes dengan memperhatikan pola makan. Perwujudan terapi gizi DM yang dapat dilakukan adalah membuat pengembangan formula bahan pangan menjadi produk dimsum, karena dimsum merupakan salah satu snack yang digemari oleh semua kalangan usia. Alasan dimsum digemari adalah karena rasanya yang enak, bervariasi, dan harga relatif murah Tujuan penelitian adalah menganalisis pengaruh subtitusi tepung mocaf,tepung sagu dan labu siam terhadap mutu kimia, mutu gizi dan mutu organoleptik dimsum sebagai snack penderita diabetes Jenis penelitian ini adalah eksperimen laboratorium dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa subtitusi tepung mocaf, labu siam memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu kimia dan mutu gizi biskuit sementara tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu organoleptik. Taraf perlakuan 3 (P3) dengan proporsi tepung sagu : tepung mocaf : labu siam 30 : 50 : 15 merupakan taraf perlakuan terbaik.

Kata kunci: dimsum, tepung mocaf, labu siam, diabetes melitus