

**ANALISIS PENURUNAN KADAR GLUKOSA DALAM BUBUR NASI
PUTIH YANG DIOLAH DENGAN DAN TANPA *VIRGIN COCONUT OIL*
(VCO)**



KARYA TULIS ILMIAH

**OLEH :
KUSUMANING RATHI RAMADHANTY
NIM. 2162067**

**PROGRAM STUDI DIII FARMASI
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN NASIONAL
SURAKARTA
2019**

INTISARI

Beras merupakan bahan pangan pokok yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia terutama beras putih. Masyarakat Indonesia mengenal *virgin coconut oil* (VCO) sebagai suplemen yang memiliki banyak manfaat. *Virgin coconut oil* mengandung asam lemak jenuh rantai sedang yang tinggi, terutama asam laurat dengan kandungan antara 43 – 53 % yang dapat menginduksi sekresi insulin dan memperbaiki fungsi insulin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar glukosa dan penurunan kadar glukosa dalam bubur nasi putih yang diolah dengan dan tanpa penambahan VCO. Bubur nasi putih yang diolah dengan maupun tanpa penambahan VCO dipreparasi hingga diperoleh filtrat, kemudian dilakukan uji kualitatif dengan pereaksi fehling dan benedict, serta dilakukan uji kuantitatif menggunakan metode nelson somogyi secara spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang 744,2 nm. Kadar glukosa pada bubur nasi putih tanpa VCO yaitu 38,73 gram/100gram, sedangkan kadar glukosa pada bubur nasi putih dengan penambahan 5% VCO sebesar 22,79 gram/100gram sehingga mengalami penurunan kadar glukosa sebanyak 41%.

Kata kunci : Bubur Nasi Putih, Glukosa, Spektrofotometri UV-Vis, *virgin coconut oil* (VCO).