

Amerta Nutrition



Diterbitkan Bersama:

IAGIKMI

&

UNIVERSITAS AIRLANGGA

Terakreditasi Kementerian Riset, Teknologi, dan Perguruan Tinggi Indonesia

Nomor SK: 10/E/KPT/2019



Amerta
Nutr.

Volume 3

Issue 2

Halaman
78-121

Surabaya,
Juni 2019

p-ISSN : 2580-1163
e-ISSN : 2580-9776



Digital Repository Universitas Jember
AMERTA NUTRITION

Sekretariat: Departemen Gizi Kesehatan, FKM, Kampus C UNAIR, Surabaya
Telp. (031) 5964808/5920949 Fax. (031) 5964809, 5924618,
Email: amertanutr@fkm.unair.ac.id

Volume 3 Issue 2

p-ISSN 2580-1163

e-ISSN 2580-9776

DEWAN REDAKSI

Editor-in-Chief : Trias Mahmudiono, S.KM, MPH(Nutr.), GCAS, PhD

Dewan Redaksi :

Prof. Jörg-Ingolf Stein (Medizinische Universität Innsbruck, Austria)

Prof. Roger Hughes MPH, Ph.D (University of Tasmania, Australia)

Prof. Wantanee Kriengsinyos, Ph.D (Mahidol University, Thailand)

Dr. Beben Benyamin (University of South Australia, Australia)

Febi Dwirahmadi, S.KM., MPH., Ph.D (Griffith School of Environment, Australia)

Dr. Sri Adiningsih, dr., MS, MCN (KONI JATIM)

Dr. Farida Wahyu Ningtyas, S.KM, M.Kes (FKM Universitas Jember)

Agung Dwi Laksono, S.KM, M.Kes (Puslitbang Humaniora Kemenkes)

Susy Katikana Sebayang, SP., M.Sc, Ph.D (FKM PDD Banyuwangi, Universitas Airlangga)

Dr. Luh Ade Ari Wiradnyani (SEAMEO Regional Center for Food and Nutrition)

Section Editor Public Health Nutrition : Mahmud Aditya Rifky, S.Gz, M.Si

Section Editor Clinical Nutrition & Dietetics : Farapti, dr., M.Gizi

Section Editor Food Service & Management : Emalia Rhitmayantie, S.Gz, MPH



Digital Repository Universitas Jember
AMERTA NUTRITION

Sekretariat: Departemen Gizi Kesehatan, FKM, Kampus C UNAIR, Surabaya
Telp. (031) 5964808/5920949 Fax. (031) 5964809, 5924618,
Email: amertanutr@fkm.unair.ac.id

Reviewer :

Ade Nasution, S.KM., M.Kes (Institute of Health Science Bhakti Kencana, Bandung, West Java, Indonesia)

Dina Pangestuti, STP., M.Gizi (Faculty of Public Health, Universitas Diponegoro, Indonesia)

Dini Andrias, SKM, M.Sc (The Indonesian Public Health Association, Indonesia)

Hario Megatsari, S.KM., M.Kes (Perhimpunan Sarjana Kesehatan Masyarakat Indonesia (PERSAKMI))

Indri Mulyasari, S.Gz., M.Gizi (Nutrition Studies Program, Faculty of Health Sciences, Ngudi Waluyo University, Semarang, Central Java, Indonesia)

Melina Sari, STP., M.Si (Department of Nutrition, Health Polytechnic Ministry of Health, Surabaya, Indonesia)

Nuzulul Putri, SKM., M.Kes (Department of Administration and Health Policy, Faculty of Public Health, Universitas Airlangga, Indonesia)

Qonita S.Gz, MSc(Nutr. & Diet) (Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Indonesia)

Rian Diana, SP, M.Si (Association of Food and Nutrition Experts, IPB Dramaga Bogor, Indonesia)

Septa Puspikawati, SKM, MPH (Department of Health Nutrition, Faculty of Public Health, PDD Banyuwangi, Universitas Airlangga, Indonesia)

Siti Nadhiroh, S.KM., M.Kes (Perhimpunan Sarjana Kesehatan Masyarakat Indonesia)

Stefania Setyaningtyas, S.Gz., MPH (Departemen Gizi Kesehatan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Indonesia)

Triska Nindya, SKM, MPH(Nutr.) (Department of Health Nutrition, Faculty of Public Health, Universitas Airlangga, Indonesia)

Pelaksana Tata Usaha : Diyah Alinia Oktariningtias, S.KM

Asri Yanuarista, A.Md

Dina Rizki Triana, M.Hum



Digital Repository Universitas Jember

AMERTA NUTRITION

Sekretariat: Departemen Gizi Kesehatan, FKM, Kampus C UNAIR, Surabaya
Telp. (031) 5964808/5920949 Fax. (031) 5964809, 5924618,
Email: amertanutr@fkm.unair.ac.id

Alamat Redaksi

: Redaksi Amerta Nutrition Departemen Gizi Kesehatan
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga
Kampus C Unair,
Jl.Mulyorejo Surabaya-
60115, Jawa Timur,
Indonesia Telp: (031)
5964808; Fax: (031)
5964809

Amerta Nutrition diterbitkan sejak 2017, merupakan jurnal ilmiah yang menyajikan artikel mengenai hasil penelitian serta perkembangan tentang gizi yang meliputi gizi kesehatan masyarakat, gizi klinis, dietetik, pangan dan manajemen pelayanan pangan dan gizi.

Amerta Nutrition terbit 4 kali setahun atau setiap 3 bulan sekali: Maret, Juni, September, dan Desember

HARGA LANGGANAN – Rp. 75.000,- per issue ATAU Rp. 250.000,- per volume (diluar ongkos kirim)



Digital Repository Universitas Jember **AMERTA NUTRITION**

Sekretariat: Departemen Gizi Kesehatan, FKM, Kampus C UNAIR, Surabaya
Telp. (031) 5964808/5920949 Fax. (031) 5964809, 5924618,
Email: amertanutr@fkm.unair.ac.id

PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, akhirnya volume 3 issue 1 bulan Maret 2019 Amerta Nutrition akhirnya dapat diterbitkan. **Amerta Nutrition (Amerta Nutr.)** merupakan Jurnal Ilmiah terbitan berkala setiap 3 bulan sekali. Amerta Nutrition berfungsi sebagai media komunikasi penyebarluasan informasi ilmiah dari hasil penelitian dan *literature review*. Amerta Nutrition ditargetkan dapat menjadi sumber informasi ilmiah bagi dosen, peneliti, mahasiswa dan khalayak umum yang berminat di bidang gizi dan kesehatan. Amerta Nutrition menerima manuskrip asli baik dari penelitian maupun kajian pustaka dibidang gizi. Cakupan dari bidang gizi meliputi: Gizi Kesehatan Masyarakat (*Public Health Nutrition*), Gizi Klinis (*Clinical Nutrition*), Dietetik (*Dietetics*), Gizi Pangan (*Food and Nutrition*), *Food Service Management*. Amerta Nutrition mencoba untuk selalu menyajikan aneka ragam artikel ilmiah dalam ruang lingkup Gizi Kesehatan yang menarik dan terkini.

Dengan terbitnya issue 3 volume 2 ini Amerta Nutrition telah mencapai milestone yang signifikan bahwa telah terbit 2 tahun berturut-turut 2 volume dengan total 8 issues. Hal ini merupakan salah satu syarat mutlak dalam pengajuan akreditasi jurnal ilmiah tingkat nasional melalui sistem ARJUNA. Saat ini Amerta Nutrition telah lolos desk review dan pada tahapan proses penilaian substansi dan manajemen oleh akreditasi ARJUNA dengan nilai evaluasi diri 75.5. Selain itu pada tanggal 28 Februari 2019, Amerta Nutrition juga telah remi terindeks pada Directory of Open Access Journal (DOAJ). Volume 3 tahun 2019 halaman sampul Amerta Nutrition mengambil gambar ikan *rainbow trout* yang tinggi protein, gesit dan kaya warna sebagai penyemangat Amerta Nutrition menyongsong akreditasi nasional SINTA di usianya yang lebih dari 2 tahun. Pada volume 3 issue 1, Bulan Maret 2019 artikel yang disajikan berfokus pada masalah balita stunting dan gizi anak sekolah. Selain itu juga terdapat beberapa artikel tentang asupan zat gizi dan berbagai masalah gizi lain yang terjadi di Indonesia.

Keberadaan jurnal ilmiah Amerta Nutrition yang sedang mengajukan akreditasinasional (SINTA) diharapkan dapat menjadi daya ungkit pengembangan budaya menulis dan pengkajian ilmiah yang komunikatif serta sebagai daya pikat para pembaca dan penulis untuk berpartisipasi pada Amerta Nutrition di terbitan mendatang. Semoga pemikiran-pemikiran dan karya-karya yang ditampilkan Amerta Nutrition dapat memberikan manfaat dan memperkaya khasanah pengetahuan bagi pembaca.

Editor-in-Chief



Digital Repository Universitas Jember
AMERTA NUTRITION

Sekretariat: Departemen Gizi Kesehatan, FKM, Kampus C UNAIR, Surabaya
Telp. (031) 5964808/5920949 Fax. (031) 5964809, 5924618,
Email: amertanutr@fkm.unair.ac.id

Volume 3 Nomor 2, Juni 2019

p-ISSN 2580-1163
e-ISSN 2580-9776

DAFTAR ISI

	Halaman
Hubungan Tinggi Badan Ibu dan Riwayat Pemberian MP-ASI dengan Kejadian <i>Stunting</i> pada Balita Usia 24-59 Bulan (<i>The Relationship between Maternal Stature and Complementary Feeding History with the Incidence of Stunting on Age 24-59 Months' Children</i>) Nur Hadibah Hanum	78-84
Citra Tubuh dengan Status Gizi pada Siswidi SMA Negeri 9 Surabaya (<i>The Relationship between Body Image and Nutritional Status of Female Students in Senior High School 9 Surabaya</i>) Muhammad Dimas Bimantara, Merryana Adriani, Dewi Retno Suminar	85-88
Hubungan Durasi Tidur dengan Kejadian Overweight dan Obesitas pada Tenaga Kependidikan di Lingkungan Kampus C Universitas Airlangga (<i>The Association between Sleep Duration with Overweight and Obesity Among Education Staff in Campus C of Universitas Airlangga</i>) Rachmania Eka Damayanti, Sri Sumarmi, Luki Mundiastuti	89-93
Hubungan Keaktifan Kader dan Partisipasi Ibu pada Kegiatan Posyandu dengan Cakupan ASI Eksklusif di Wilayah Kerja Puskesmas Waru Sidoarjo (<i>Relationship between Cadres Activity & Mother's Participation to Posyandu Activity with Exclusive Breastfeeding Coverage in Waru Sidoarjo Public Health Center</i>) Nisa Agestazhar Rhapsodia, Sri Andari, Sri Sumarmi	94-99
Pendapatan dan Status Ketahanan Pangan Rumah Tangga di Wilayah Pesisir di Kecamatan Sidoarjo Kabupaten Sidoarjo (Studi Penelitian di Dusun Kalikajang Kelurahan Gebang) (<i>Association between Household Income and Food Security in Coastal Area of Sidoarjo Regency (Reserch Studi In Kalikajang Hamlet, Subdistrict of Gebang)</i>) Aisyah Fitria Susanti	100-106



Digital Repository Universitas Jember
AMERTA NUTRITION

Sekretariat: Departemen Gizi Kesehatan, FKM, Kampus C UNAIR, Surabaya
Telp. (031) 5964808/5920949 Fax. (031) 5964809, 5924618,
Email: amertanutr@fkm.unair.ac.id

Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih 107-113
(Ipomoea batatas) dengan Penambahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)
*(Glycemic Index, Nutrient Content, and The Acceptance Capability Sweet Potato
(Ipomoea batatas) Puddingwith Addition of Red Dragon Fruit (Hylocereus polyrhizus))*

Ruly Dwi Arysanti, Sulistiyani Sulistiyani, Ninna Rohmawati

Status Sosial Ekonomi dan Keragaman Pangan Pada Balita Stunting dan Non-Stunting 114-121
Usia 24-59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Wilangan Kabupaten Nganjuk
*(Socio-Economic Status and DietaryDiversity in Stunting and Non-Stunting
Underfive Aged 24-59 Months in WilanganHealth Center WorkingArea of Nganjuk Regency)*

Atin Nurmayasanti, Trias Mahmudiono

RESEARCH STUDY

Open Access

Indeks Glikemik, Kandungan Gizi, dan Daya Terima Puding Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)***Glycemic Index, Nutrient Content, and The Acceptance Capability Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) Pudding with Addition of Red Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*)***Ruly Dwi Arysanti¹, Sulistiyani², Ninna Rohmawati³

ABSTRAK

Latar Belakang: Diabetes melitus merupakan salah satu penyakit degeneratif yang mengalami peningkatan prevalensi setiap tahunnya. Pengaturan diet dengan pemilihan jenis dan jumlah makanan berindeks glikemik rendah merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan oleh diabetisi dalam penatalaksanaan diet. Peneliti ingin memodifikasi puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah untuk mendapatkan produk pangan dengan indeks glikemik dan kadar karbohidrat rendah serta kadar serat tinggi.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis indeks glikemik, kandungan gizi (kadar karbohidrat dan kadar serat) serta daya terima puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah sebesar 25%, 50%, dan 75%.

Metode: Metode penelitian yang digunakan adalah *true eksperimental* dengan *post-test only control design*. Subjek penelitian sebanyak 10 orang mahasiswa untuk uji indeks glikemik dan 25 orang penderita diabetes melitus untuk uji daya terima.

Hasil: Indeks glikemik puding dengan 4 taraf perlakuan (K, P1, P2, dan P3) adalah 37,75; 33,81; 32,81; dan 29,54. Semakin tinggi penambahan buah naga merah dapat menurunkan kadar karbohidrat dan kadar serat puding. Puding dengan penambahan buah naga merah 75% adalah puding yang paling disukai oleh panelis.

Kesimpulan: Kesimpulan dari penelitian ini yaitu tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap penambahan buah naga merah pada puding ubi jalar putih. Penambahan buah naga merah memiliki perbedaan yang signifikan terhadap kadar karbohidrat, dan kadar serat. Puding tersebut diterima oleh panelis dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna, tetapi berdasarkan hasil statistik hanya daya terima rasa yang memiliki perbedaan yang signifikan.

Kata kunci: puding, buah naga merah, diabetes

ABSTRACT

Background: Diabetes mellitus is one of the degenerative diseases that have increased prevalence every year. Diet arrangement by the selection of type and amount which a low glycemic index are methods that can applied by diabetic in diet implementation. Researchers want to modify the white sweet potato pudding with addition of red dragon fruit to obtain low glycemic index, low carbohydrate, and high fiber food products.

Objective: The purpose of this study was to analyze the glycemic index, nutrient content, and the acceptance capability of white sweet potato pudding with addition of red dragon fruit by 25%, 50%, and 75%.

Method: The research method used is true experimental with post-test only control design. The researcher subject were 10 student for index glicemyc test and 25 diabetics patient for acceptance capability.

Result: The pudding glycemic index with 4 treatment (K, P1, P2, and P3) were 37.75; 33.81; 32.81; and 29.54. The higher addition of red dragon fruit can pudding low carbohydrate and fiber level. Pudding with addition of 75% red dragon fruit was the the most preferred pudding by panelists.

Conclusion: In conclusion, there was no significant difference in the addition of red dragon fruit to white sweet potato pudding. The addition of red dragon fruit had a significant difference in carbohydrate levels, and fiber content. The pudding was well received by the panelists in terms of taste, texture, aroma, and color, but based on the statistical results only the taste received had a significant difference.

Keywords: pudding, red dragon fruit, diabetes



***Korespondensi:**rulyarysanti@gmail.com^{1,2,3}Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember
Jalan Kalimantan 37, 68121, Jember, Jawa Timur, Indonesia**PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan salah satu negara yang mengalami transisi epidemiologi yang ditandai dengan adanya perubahan mortalitas dan morbiditas yang disebabkan oleh penyakit infeksi/ penyakit menular menjadi penyakit tidak menular dan penyakit degeneratif. Salah satu penyakit degeneratif yang mengalami peningkatan prevalensi secara terus menerus adalah diabetes melitus. Diabetes melitus adalah kumpulan gejala yang timbul pada seseorang yang mengalami peningkatan glukosa darah akibat kekurangan hormon insulin secara absolut atau relatif¹. Salah satu penatalaksanaan diet diabetes adalah pengaturan diet dengan pemilihan jenis dan jumlah makanan berindeks glikemik rendah. Indeks glikemik adalah skala atau angka yang diberikan pada makanan tertentu berdasarkan seberapa cepat makanan tersebut meningkatkan kadar gula darahnya, skala yang digunakan adalah 1-100². Pangan berindeks glikemik rendah memiliki potensi untuk dijadikan makanan dalam terapi diet diabetes melitus, salah satunya adalah ubi jalar putih dan buah naga merah yang memiliki indeks glikemik 54 dan 37. Kadar karbohidrat dan serat ubi jalar putih yaitu 20,60 gram dan 4,00 gram, sedangkan pada buah naga merah yaitu 12,38 gram dan 1,7 gram. Pemilihan buah naga merah dalam penelitian ini karena harga murah, mudah didapat, warna menarik, dan kandungan gizi tidak berubah dan hilang meskipun telah melalui proses pemanasan.

Pengembangan produk pangan menjadi salah satu solusi untuk diversifikasi makanan bagi penderita diabetes, dimana penderita diabetes memerlukan makanan selingan 2-3 kali porsi. Penderita diabetes seringkali mengabaikan makanan selingan dan merasa cukup dengan makanan utama saja, hal ini akan memperbesar risiko terjadinya komplikasi. Produk pangan dalam penelitian ini adalah puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah dengan berbagai proporsi. Puding ini diharapkan memiliki kadar karbohidrat rendah dan kadar serat tinggi. Pemilihan puding dikarenakan puding merupakan makanan yang digemari oleh seluruh lapisan usia, memiliki tekstur lembut, dan rasa segar, serta praktik dalam pengolahannya. Kadar serat dalam makanan bermanfaat untuk mengontrol berat badan atau kegemukan, menanggulangi penyakit diabetes, mencegah gastrointestinal, mencegah kanker kolon, dan mengurangi kolesterol serta penyakit kardiovaskuler³. Selain itu, terdapat penelitian mengenai pemberian jus buah naga merah selama 10 hari berturut-turut dengan 200 gram jus buah naga merah mampu menurunkan kadar glukosa darah dan kolesterol secara signifikan⁴.

Berdasarkan permasalahan tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh indeks glikemik, kandungan gizi berupa kadar

karbohidrat, dan kadar serat, serta daya terima puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah sebesar 25%, 50%, dan 75%. Penelitian bertujuan untuk menganalisis indeks glikemik, kandungan gizi berupa kadar karbohidrat dan kadar serat, serta daya terima puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah sebesar 25%, 50%, dan 75%.

METODE

Metode penelitian yang digunakan adalah *true eksperimental* dengan *post-test only control design*. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret-Mei 2018. Uji indeks glikemik dilakukan di Fakultas Kesehatan Masyarakat, uji karbohidrat dan serat di Laboratorium Analisis Pangan Politeknik Negeri Jember, dan daya terima di Klinik dr. Suherman Universitas Muhammadiyah Jember. Sampel penelitian adalah ubi jalar putih, buah naga merah, gula diabetasol dan tepung agar-agar.

Berdasarkan tabel 1 dapat dilihat bahwa pada kelompok kontrol, puding hanya terbuat dari ubi jalar putih, tepung agar-agar, dan gula, sedangkan untuk perlakuan 1 sampai 3 puding ubi jalar putih ditambahkan buah naga merah dengan presentase yang telah ditentukan.

Subjek penelitian indeks glikemik adalah 10 orang mahasiswa yang masuk dalam kriteria inklusi. Kriteria inklusi pengujian indeks glikemik adalah dalam keadaan sehat (non-diabetes), memiliki kadar glukosa darah puasa normal (70-120 mg/dL, umur 18 – 23 tahun, IMT normal (18,5 – 24,9 kg/m²) dan bersedia menjadi subjek penelitian, sedangkan kriteria eksklusi adalah penderita diabetes ataupun kadar glukosa puasa normalnya >120 mg/dL. Subjek berpuasa sekurangnya 10 jam, lalu diambil dan diperiksa kadar glukosa darahnya, 10 menit kemudian diberi beban glukosa murni 50 gram dalam segelas air (200 ml). Subjek diambil dan diperiksa kembali glukosa darahnya 30 menit setelah beban diberikan. Selanjutnya diperiksa kembali dalam waktu 60 menit, 90 menit dan terakhir 120 menit setelah pemberian beban. Hasil pengukuran glukosa darah dimasukkan dalam tabel. Perlakuan selanjutnya dengan selang waktu yang telah ditentukan, glukosa murni digantikan dengan puding ubi jalar tanpa penambahan buah naga merah, selanjutnya digantikan dengan puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah berturut-turut dengan proporsi 25%, 50%, dan 75%. Jarak setiap penelitian untuk masing-masing pangan adalah 4 hari. Sedangkan subjek penelitian untuk daya terima adalah 25 orang pasien diabetes melitus. Uji laboratorium digunakan untuk mengetahui kadar karbohidrat dengan metode Luff School dan serat puding ubi jalar dan buah naga merah dengan metode gravimetric.



Tabel 1. Formulasi Pembuatan Puding

Kelompok	Ubi Jalar Putih	Buah Naga Merah	Tepung Agar-Agar	Gula Diabetasol
K	100 gram	-	3,5 gram	1 gram
P ₁	75 gram	25 gram atau setara dengan 25% (dari jumlah ubi jalar putih)	3,5 gram	1 gram
P ₂	50 gram	50 gram atau setara dengan 50% (dari jumlah ubi jalar putih)	3,5 gram	1 gram
P ₃	25 gram	75 gram atau setara dengan 75% (dari jumlah ubi jalar putih)	3,5 gram	1 gram

Teknik pengumpulan data penelitian ini menggunakan uji laboratorium yang meliputi uji indeks glikemik, kadar karbohidrat, dan kadar serat, selain itu pengumpulan data menggunakan *form hedonic scale test* untuk mengetahui daya terima puding. Alat yang digunakan uji indeks glikemik adalah glucometer (GlucoDr), *test strip* (GlucoDr), *lancing device*, *blood lancets*, dan *alcohol swabs*. Data disajikan dalam bentuk teks, tabel, dan grafik. Analisis data indeks glikemik menggunakan uji non parametrik *Kruskall Wallis Test*, jika signifikan dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney*. Kadar karbohidrat dan kadar serat menggunakan uji parametrik *One-Way ANOVA*, jika signifikan dilanjutkan dengan uji *Bafferoni*. Uji daya terima menggunakan uji non parametrik *Friedman Test*, jika signifikan dilanjutkan dengan uji *Wilcoxon Signed Rank Test*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penentuan jumlah asupan puding untuk menguji indeks glikemik disetarakan dengan 50 gram *available carbohydrate*. Jumlah sampel yang diujikan pada 4 taraf perlakuan puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah sebesar 0%, 25%, 50%, dan 75% secara berturut-turut adalah 200,24 gram; 233,32 gram; 286,20 gram; dan 349,90 gram. Indeks glikemik puding dikategorikan dalam kategori rendah karena memiliki skala atau angka <55. Indeks glikemik puding dengan 4 taraf perlakuan tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 2. Indeks Glikemik Puding Ubi Jalar Putih dengan Penambahan Buah Naga Merah

Perlakuan	Puding Ubi Jalar		
	dengan Penambahan Buah Naga Merah	Indeks Glikemik	Kategori
K	0%	37,75	Rendah
P1	25%	33,81	Rendah
P2	50%	32,81	Rendah
P3	75%	29,54	Rendah

Berdasarkan hasil statistik *Kruskall-Wallis Test* dengan tingkat signifikansi (α) sebesar 0,05 didapatkan nilai *p value* 0,845 menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan dari penambahan buah naga merah terhadap indeks glikemik puding ubi jalar putih. Diabetes melitus adalah kumpulan gejala yang timbul pada seseorang yang mengalami peningkatan kadar gula darah akibat kekurangan hormon insulin secara absolut atau relatif. Penderita diabetes melitus membutuhkan makanan berindeks glikemik rendah. Indeks glikemik

adalah skala atau angka yang diberikan pada makanan tertentu berdasarkan sebesar apa cepat makanan tersebut meningkatkan kadar gula darah.

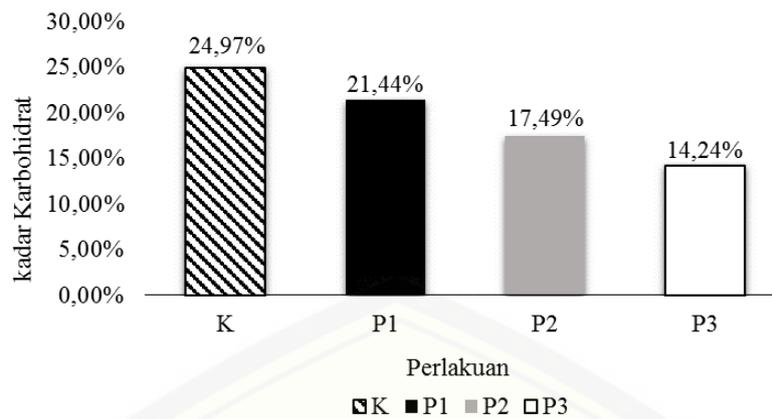
Indeks glikemik dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu tingkat gelatinisasi, bentuk fisik makanan, rasio amilosa dan amilopektin, kadar serat makanan, kadar gula sukrosa, tingkat keasaman, lemak dan protein, serta tingkat kematangan⁶. Semakin tinggi penambahan buah naga merah, indeks glikemik puding ubi jalar putih mengalami penurunan. Hal ini disebabkan oleh komponen buah naga merah yang memberikan efek hipoglikemik yang berfungsi untuk menyeimbangkan kadar glukosa darah.

Penelitian Hidayati (2017) menyatakan terjadi penurunan rerata kadar glukosa darah sebelum dan sesudah pemberian buah naga merah 200 gram selama 10 hari berturut-turut⁷. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, indeks glikemik puding tergolong dalam kategori rendah. Perbedaan hasil kadar karbohidrat puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah 25%, 50%, dan 75% dapat dilihat pada Gambar 1. Berdasarkan hasil *One-Way ANOVA* dengan tingkat signifikansi (α) sebesar 0,05 didapatkan *p value* 0,000 menunjukkan ada perbedaan secara signifikan kadar karbohidrat puding sehingga dilanjutkan dengan uji *bafferoni* yang menunjukkan keempat sampel memiliki perbedaan yang signifikan.

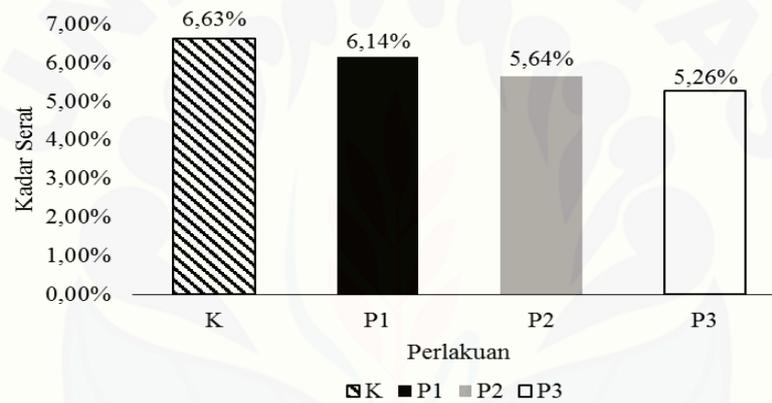
Selain berindeks glikemik rendah, penderita diabetes memerlukan makanan rendah karbohidrat dan tinggi serat. Karbohidrat berpengaruh terhadap peningkatan atau penurunan glukosa darah. Hal ini serupa dengan penelitian Baequny *et al.*, (2015:691) yang menyatakan bahwa pola makan tinggi kalori berpengaruh terhadap peningkatan kadar gula darah penderita DMT2 di Puskesmas Bendan Kota Pekalongan⁸. Kadar karbohidrat puding mengalami penurunan seiring dengan tingginya penambahan buah naga merah sehingga puding dapat digunakan sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes agar gula darah penderita tidak naik secara drastis. Jaringan tubuh penderita diabetes tidak mampu menyimpan dan menggunakan gula, sehingga kadar gula darah dipengaruhi oleh tingginya konsumsi karbohidrat.

Hasil kadar serat puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah 25%, 50%, dan 75% dapat dilihat pada Gambar 2. Berdasarkan hasil *One-Way ANOVA* dengan tingkat signifikansi (α) sebesar 0,05 didapatkan *p value* 0,000 menunjukkan ada perbedaan secara signifikan kadar karbohidrat puding sehingga dilanjutkan dengan uji *bafferoni* yang menunjukkan keempat sampel memiliki perbedaan yang signifikan.

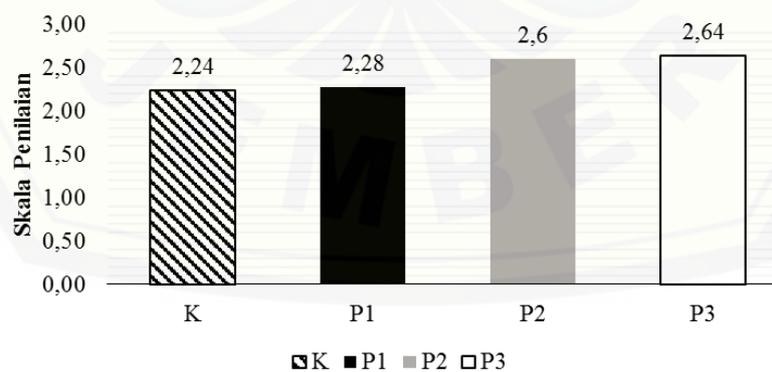




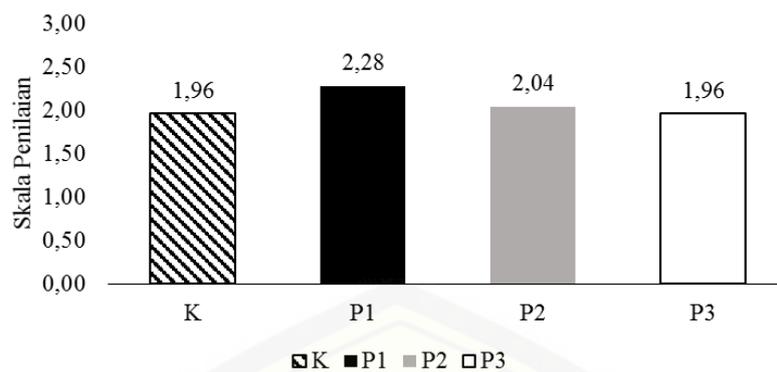
Gambar 1. Kadar Karbohidrat Puding



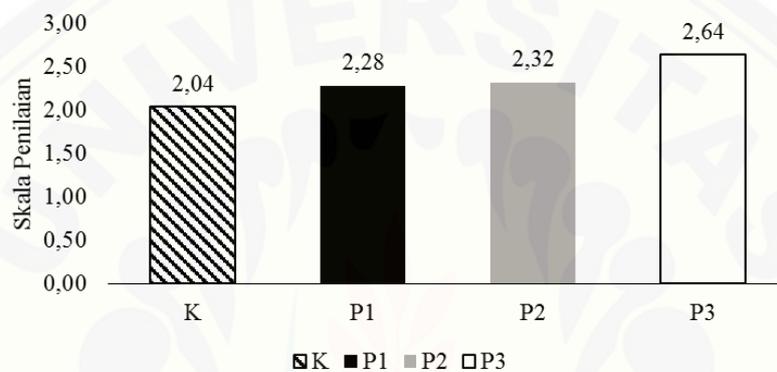
Gambar 2. Kadar Serat Puding



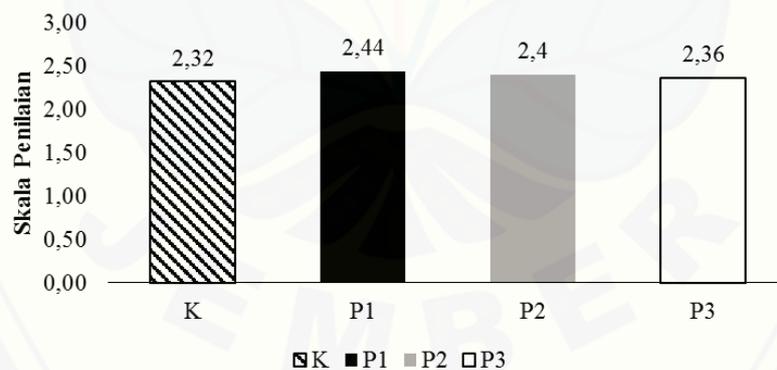
Gambar 3. Daya Terima Warna



Gambar 4. Daya Terima Aroma



Gambar 5. Daya Terima Rasa



Gambar 6. Daya Terima Tekstur

Serat pangan memiliki manfaat bagi kesehatan. Menurut Santoso (2011:39) serat bermanfaat untuk mengontrol berat badan atau kegemukan, menanggulangi penyakit diabetes, mencegah gangguan gastrointestinal, mencegah kanker kolon, dan mengurangi tingkat kolesterol serta penyakit kardiovaskuler. Pada penelitian ini, kadar serat mengalami penurunan seiring dengan penambahan buah naga merah sehingga perlu adanya penelitian lanjutan untuk meningkatkan kadar serat pada puding

agar dapat dijadikan sebagai alternatif makanan selingan untuk penderita diabetes. Terdapat penelitian serupa oleh Ramadhan *et al.*, (2015:27) dimana semakin tinggi penambahan buah naga merah maka kadar serat *fruit leather* mengalami penurunan⁹.

Daya terima warna puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah dapat dilihat pada Gambar 3. Berdasarkan hasil analisis *non parametric Friedman Test* dengan tingkat signifikansi (α) sebesar 0,05 didapatkan *p value* 0,064 artinya tidak terdapat perbedaan daya terima warna yang signifikan.

Daya terima warna puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah dapat dilihat pada Gambar 4. Berdasarkan hasil analisis *non parametric Friedman Test* dengan tingkat signifikansi (α) sebesar 0,05 didapatkan *p value* 0,067 artinya tidak terdapat perbedaan daya terima warna yang signifikan. Daya terima warna puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah dapat dilihat pada Gambar 5. Berdasarkan hasil analisis *non parametric Friedman Test* dengan tingkat signifikansi (α) sebesar 0,05 didapatkan *p value* 0,001 artinya terdapat perbedaan daya terima warna yang signifikan sehingga dilanjutkan uji *Wilcoxon Signed Rank Test*. Daya terima warna puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah dapat dilihat pada Gambar 6. Berdasarkan hasil analisis *non parametric Friedman Test* dengan tingkat signifikansi (α) sebesar 0,05 didapatkan *p value* 0,775 artinya tidak terdapat perbedaan daya terima warna yang signifikan.

Suatu produk pangan baru harus diuji organoleptik untuk mengetahui apakah suatu produk atau komoditi diterima dimasyarakat. Pengujian organoleptik merupakan pengujian berdasarkan penginderaan. Pengujian organoleptik dipengaruhi faktor internal dan eksternal. Pengujian organoleptik dilakukan oleh 25 panelis yang telah sesuai dengan kriteria inklusi dan eksklusi. Uji daya terima pada makanan meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Warna pada makanan merupakan faktor penting yang harus diperhatikan dalam seni tata saji makanan yang dapat menggugah selera¹⁰. Puding dengan penambahan buah naga 75% merupakan puding yang diterima oleh panelis dari segi warna. Semakin tinggi penambahan buah naga merah maka warna puding semakin merah dan menarik. Buah naga merah mengandung zat warna alami yaitu antosianin. Hal ini serupa dengan penelitian yang dilakukan oleh Wahyuni (2012:83) bahwa semakin banyak daging buah naga merah yang ditambahkan dalam jenang, maka panelis semakin menyukai warna puding tersebut¹¹. Aroma makanan merupakan sifat sensori yang paling sulit diklasifikasikan dan dijelaskan. Semakin rendah penambahan buah naga merah maka panelis semakin menyukai dari segi aroma puding. Hal ini dikarenakan semakin tingginya penambahan buah naga merah maka aroma langu pada buah naga merah semakin tercium. Rasa adalah suatu sensasi yang muncul dan disebabkan oleh komponen kimia yang volatile dan non volatile yang berasal dari alam maupun sintesis dan timbul pada saat makan dan minum. Rasa merupakan hasil kerja pengecap rasa yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa¹². Daya terima rasa pada puding ubi jalar yang paling disukai adalah penambahan buah naga 75%. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Wahyuni (2012:84) bahwa semakin tinggi penambahan buah naga merah, panelis lebih menyukai produk jenang tersebut. Daya terima tekstur juga merupakan salah satu sifat fisik bahan pangan yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera. Puding ubi jalar dengan 25% penambahan buah naga merah merupakan puding yang paling disukai dari segi tekstur, hal ini dikarenakan karena kandungan air tidak terlalu banyak dibandingkan dengan penambahan buah naga merah

50% dan 75%, sedangkan puding tanpa penambahan buah naga merah teksturnya lebih keras dan kandungan airnya sedikit.

KESIMPULAN

Kesimpulan penelitian yaitu terdapat perbedaan indeks glikemik puding ubi jalar putih dengan penambahan buah naga merah, meskipun tidak signifikan secara analisis statistik. Kadar karbohidrat dan kadar serat puding ubi jalar putih mengalami penurunan seiring tingginya penambahan buah naga merah. Puding ubi jalar dengan penambahan 75% buah naga merah merupakan puding yang paling disukai oleh panelis. Namun berdasarkan analisis statistik, hanya daya terima rasa yang memiliki perbedaan yang signifikan, sedangkan daya terima warna, tekstur, dan aroma tidak berbeda secara signifikan. Adapun saran yang dianjurkan adalah perlu adanya penelitian lanjutan efek perubahan gula darah pada penderita diabetes melitus setelah pemberian puding. Selain itu, perlu adanya penelitian lanjutan untuk meningkatkan kadar serat, kadar protein, dan kadar lemak puding sehingga puding menjadi salah satu alternatif makanan selingan yang berindeks glikemik rendah, kadar karbohidrat rendah, dan kadar serat rendah.

ACKNOWLEDGEMENT

Penulis mengucapkan terimakasih atas partisipasi pasien di Klinik dr. Suherman Universitas Muhammadiyah Jember dan mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.

CONFLICT OF INTEREST

Semua penulis tidak memiliki conflict of interest terhadap artikel ini.

REFERENSI

1. Almatsier, S. *Penuntun Diet*. (PT Gramedia Pustaka Utama, 2010).
2. Rafanani, B. *Buku Pintar Pola Makan Sehat dan Cerdas Bagi Penderita Diabetes*. (Araska, 2013).
3. Santoso, A. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra* 35–40 (2011).
4. Wiardani, N. K., Moviana, Y. & Puryana, I. G. P. S. Jus Buah Naga Merah Menurunkan Kadar Glukosa Darah Penderita DMT2. *J. Skala Husada* 11, 59–66 (2014).
5. Hanafiah, K. A. *No Title*. (Raja Grafindo Persada, 2005).
6. Sidik, A. J. Perbedaan indeks glikemik dan beban glikemik dua varian biskuit. (Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 2014).
7. Hidayati, A. R. Darah Pasien Diabetes Melitus Tipe II. (Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, 2017).
8. Baequny, A., Harnany, A. S. & Rumimer, E. Pengaruh Pola Makan Tinggi Kalori terhadap Peningkatan Kadar Gula Darah pada Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2. *4*, 687–692 (2015).



9. Ramadhan, M. R., Harun, N. & Hamzah, F. Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Mangga (*Mangifera indica* Linn) dalam Pembuatan Fruit Leather. *SAGU* **14**, 23–31 (2015).
10. Astawan, M. & Kasih, A. L. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. (PT Gramedia Pustaka Utama, 2008).
11. Wahyuni, R. Pemanfaatan Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Dalam Pembuatan Jenang dengan Perlakuan Penambahan Daging Buah yang Berbeda. *J. Teknol. pangan* **4**, 71–92 (2012).
12. Drummond, K. E. & Brefere, L. M. *Nutrition Food Service and Culinary Profesional's*. (John Wiley and Sons's Inc, 2014).



PEDOMAN PENULIS

Amerta Nutrition hanya menerbitkan artikel asli yang berkaitan dengan semua disiplin ilmu gizi. Artikel akan dipertimbangkan untuk dipublikasikan dengan syarat belum pernah dipublikasikan atau dikirimkan ke jurnal lain. Artikel dapat diklasifikasikan sebagai laporan penelitian atau kajian pustaka yang dapat membantu pembaca memperoleh informasi tentang isu gizi maupun berbagai kajian dalam ilmu gizi. Artikel juga harus mendukung kemajuan ilmu pengetahuan, pendidikan dan pengembangan praktik ilmu gizi. Naskah akan diterbitkan dalam Bahasa Indonesia atau Bahasa Inggris, oleh karena itu penulis wajib memastikan bahwa naskah yang dikumpulkan sesuai dengan kaidah penulisan Bahasa Indonesia atau Bahasa Inggris dan tidak terdapat kesalahan penulisan kata. Panjang naskah yang dikumpulkan juga harus proporsional.

Dikarenakan kebijakan redaksi, setiap artikel akan dilakukan review dengan metode tertutup (*blinded*) maka setiap manuscript submission harus menyiapkan:

- a. Title Page
- b. Body Manuskrip

Naskah diserahkan dalam bentuk *softcopy* melalui e-mail. Naskah harus diketik menggunakan program MS Word, font Calibri, ukuran 14 pt untuk judul, dan 9 pt untuk selain judul, *double space* dengan margin kiri, kanan, atas, dan bawah 2,5 cm. Judul diketik dengan huruf tebal, sedangkan nama latin diketik dalam huruf miring (*italic*). Panjang artikel tidak boleh kurang dari 5 halaman dan tidak melebihi 20 halaman. Penulis juga harus mengikuti pedoman penyusunan naskah sesuai jenis naskah yang akan dipublikasikan.

A. BAGIAN TITLE PAGE

1) Judul Manuskrip:

Harus singkat, spesifik dan informatif. Judul maksimum terdiri dari 20 kata (tidak melebihi 80 huruf dan spasi) dengan huruf kapital pada huruf pertama setiap kata sesuai Ejaan Yang Disempurnakan dan letak *center*. Judul ditulis dalam bahasa Indonesia (tidak cetak miring) dan bahasa Inggris (cetak miring).

2) Penulis

Mencakup nama lengkap penulis, afiliasi penulis, nama dan alamat afiliasi, dan ditulis urut dengan menggunakan simbol nomor (¹).

3) Kontribusi setiap penulis dalam manuskrip

Tuliskan kontribusi dari setiap penulis dalam menyelesaikan pembuatan manuskrip.

4) Institusi:

Instansi asal dari setiap penulis.

5) Alamat Korespondensi:

Berisi rincian data penulis yang bertanggung jawab dengan alamat rinci dan e-mail (terdiri dari nama lengkap, nama institusi, alamat, nomor telepon, nomor fax., dan alamat email).

6) Etik Penelitian

Menjelaskan bahwa manuskrip dari hasil penelitian harus sudah lulus uji etik penelitian.

B. BODY MANUSKRIP

Amerta Nutrition menerima dua jenis manuskrip yaitu manuskrip dari hasil penelitian dan manuskrip dari *literature review* dengan berbeda format penulisan. Format penulisan setiap manuskrip sebagai berikut:

1. FORMAT PENULISAN MANUSKRIP DARI HASIL PENELITIAN

• Judul Manuskrip

Harus singkat, spesifik dan informatif. Judul maksimum terdiri dari 20 kata (tidak melebihi 80 huruf dan spasi) dengan huruf kapital pada huruf pertama setiap kata sesuai Ejaan Yang Disempurnakan dan letak *center*. Judul ditulis dalam bahasa Indonesia (tidak cetak miring) **dan** bahasa Inggris (cetak miring).

- **Abstrak (Bahasa Indonesia)** harus terstruktur dengan deskripsi singkat (berisi tidak lebih dari 250 kata, diformat dalam *singlespace*, dan hanya satu paragraf). Abstrak harus ditulis dalam bahasa Indonesia **dan** bahasa Inggris. Catatan kaki, referensi, dan singkatan tidak digunakan dalam abstrak. **Abstrak dalam laporan penelitian** harus terdiri dari "**Latar Belakang:**", "**Tujuan:**", "**Metode:**", "**Hasil:**" dan "**Kesimpulan:**" diketik dengan huruf tebal dalam satu paragraf. Abstract dalam bahasa Inggris harus terdiri dari "**Background**", "**Objective**", "**Methods**", "**Results**", dan "**Conclusion**"

- **Kata kunci** berisi 3-5 kata dan/atau frase dan harus ditulis di bawah abstrak. Kata kunci harus ditulis dalam Bahasa Inggris **dan** Bahasa Indonesia dengan kata atau kalimat sesuai dengan standar ilmiah.

- **Pendahuluan** terdiri dari latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian.

- **Metode** berisi deskripsi yang jelas pada alat dan bahan yang digunakan dan skema penelitian serta metode yang berguna bagi peneliti lainnya untuk melakukan replikasi dan memeriksa validitas jika diperlukan. Referensi harus diberikan pada metode yang digunakan. Studi yang menggunakan subyek hewan atau manusia harus menuliskan bukti etika penelitian yang berlaku.

- **Hasil dan Pembahasan** harus disajikan secara akurat dan ringkas dalam urutan logis dengan jumlah tabel dan ilustrasi yang diperlukan untuk meringkas hasil penting penelitian. Tabel harus dibuat secara horizontal (tanpa pemisahan garis vertikal). **Persamaan matematika** harus ditulis dengan jelas. Jika simbol matematika tidak tersedia di komputer, simbol dapat ditulis tangan dengan pensil. **Angka desimal** harus dipisahkan dengan koma (,) jika artikel ditulis dalam Bahasa Indonesia. **Tabel, ilustrasi, dan foto-foto** harus dikutip dalam naskah secara urut dan dipisahkan dari teks naskah. Judul dan penjelasan rinci dari ilustrasi (gambar, grafik) ditulis dalam legenda untuk ilustrasi, tidak pada ilustrasi tersebut. Semua singkatan non-standar yang digunakan harus dijelaskan dalam catatan kaki. Pembahasan menjelaskan arti dari hasil penelitian, tidak mengulangi hasil, bagaimana hasil yang dilaporkan dapat memecahkan masalah, perbedaan dan kesamaannya dengan studi yang telah dilakukan sebelumnya, dan kemungkinan pengembangan studi. Bagian ini harus mencakup kelebihan, kekurangan dan kesimpulan dari hasil penelitian.

- **Acknowledgement** untuk semua kontributor penelitian, jika ada, harus dinyatakan secara singkat pada naskah sebelum referensi.

- **Referensi** harus diatur sesuai dengan sistem **Nature**. Pengelola jurnal menyarankan penulis untuk menggunakan aplikasi khusus penulisan referensi **Mendeley** atau lainnya (misalnya : Endnote, Zotero, ReffWorks). Silahkan menggunakan **Mendeley** sebagai Manager Citation dan pilih **Nature Style**. Untuk Submit, kami mewajibkan

penulis untuk menyertakan **file BibTex** yang dapat di simpan dari Mendeley sebagai file pelengkap.

- Referensi harus diberi **nomor** berurutan sesuai urutan di mana sitasi pertama kali disebutkan dalam teks, dituliskan dengan *superscript* dan diletakkan pada akhir teks dalam numerik bukan dalam urutan abjad. Referensi harus valid, 80% berasal dari publikasi dalam 10 tahun terakhir dan mengandung setidaknya 40% referensi primer (dari jurnal, tesis, disertasi, dan dokumen paten). Sumber yang tidak dipublikasikan, seperti naskah dalam tahap persiapan atau komunikasi pribadi tidak dapat diterima sebagai referensi. Hanya sumber yang dikutip dalam teks yang muncul dalam daftar referensi. Nama penulis harus ditulis secara konsisten. Nomor dan volume jurnal harus disertakan. Edisi, penerbit, kota, dan nomor halaman dari buku teks harus disertakan. Referensi download dari internet, mencakup waktu akses dan alamat web, juga harus disertakan. Singkatan dari nama jurnal harus ditulis dengan lengkap. Semua laporan penelitian harus memiliki **lebih dari 10 referensi**.

Format sitasi **artikel jurnal**:

1. Sylvia, A. B., RoseAnn, M. & John, B. K. Hygiene practices and food contamination in managed food service facilities in Uganda. *African J. Food Sci.* **9**, 31–42 (2015).
2. E, A. S. A. H., Hussein, H., W, A. F., E, E. S. & Wasfy, A. Hygienic Practices Among Food Handlers in Dubai. *Int. J. Prev. Med. Reserach* **1**, 101–108 (2015).

Format sitasi **buku**:

1. Adriani, M., Wirjatmadi, B. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. (Penerbit Kencana, 2014).
2. Kuntoro. *Metode Sampling dan Penentuan Besar Sampel*. (Pustaka Melati IKAPI, 2008).

Format sitasi **publikasi elektronik**:

1. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Situasi Kesehatan Kerja 2015. (2015). Available at: <http://www.depkes.go.id/download.php?file=download/pusdatin/%0Ainfodatin/InfoDatin-2015.pdf.%0A>.
2. International Labour Organization. Keselamatan dan kesehatan kerja. (2013). Available at: http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/-asia/-ro-bangkok/-ilo-jakarta/documents/publication/wcms_237650.pdf. (Accessed: 31st January 2018)

Format sitasi **prosiding**:

1. Idrus Jus'at. Penyimpangan positif masalah KEP di Jakarta Utara dan di Pedesaan Kabupaten Bogor Jawa Barat. in *Prosiding WNPG VII* 153–156 (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, 2000).
2. Rachmah, Q., Wantanee, K. Energy Distribution Of Macronutrient Among Adolescents In Indonesia: Secondary Analysis Of Total Diet Study Data. in *4th Asian Academic Society International Conference (AASIC) 2016* 170–176 (2016).

Format sitasi **skripsi, tesis, dan disertasi**:

1. Umasangaji, M. Hubungan Antara Asupan Energi Protein, Status Gizi Dengan Kesehatan Jasmani Pada Anggota Klub Tenis Meja Satelit Dan Salero Star Kota Ternate. (Universitas Politeknik Kesehatan, 2012).
2. Swasono, M. A. Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam dan Brokoli dalam Bentuk Instan dan Analisa Biaya Produksi. (Universitas Brawijaya, 2008).

Format sitasi **paten**:

1. Herdian H, Pudjiono PI, Angwar M. Sari tempe kental manis dan proses pembuatannya. HC-H3.02.P01.012.1796/2006.

2. FORMAT PENULISAN MANUSKRIP *LITERATURE REVIEW*

• **Judul Manuskrip**

Harus singkat, spesifik dan informatif. Judul maksimum terdiri dari 20 kata (tidak melebihi 80 huruf dan spasi) dengan huruf kapital pada huruf pertama setiap kata sesuai Ejaan Yang Disempurnakan dan letak *center*. Judul ditulis dalam bahasa Indonesia (tidak cetak miring) dan bahasa Inggris (cetak miring).

- **Abstrak** harus terstruktur dengan deskripsi singkat (berisi tidak lebih dari 250 kata, diformat dalam *singlespace*, dan hanya satu paragraf). Abstrak harus ditulis dalam bahasa Inggris dan bahasa Indonesia. Catatan kaki, referensi, dan singkatan tidak digunakan dalam abstrak. **Abstrak dalam tinjauan pustaka** harus terdiri dari "**Latar Belakang**:", "**Tujuan**:", "**Ulasan**:", dan "**Kesimpulan**:" diketik dengan huruf tebal dalam satu paragraf.
- **Kata kunci** berisi 3-5 kata dan/atau frase dan harus ditulis di bawah abstrak. Kata kunci harus ditulis dalam bahasa Inggris dan bahasa Indonesia dengan kata atau kalimat sesuai dengan standar ilmiah.
- **Koresponden** berisi rincian data penulis yang bertanggung jawab dengan alamat rinci dan e-mail (terdiri dari nama lengkap, nama institusi, alamat, nomor telepon, nomor fax., dan alamat email).
- **Pendahuluan** terdiri dari latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dari tinjauan pustaka dan manfaat penelitian. Pendahuluan dalam tinjauan pustaka mengikuti topik utama yang ditulis dan gambaran umum topik yang akan dibahas.
- Ulasan berisi **point** dan **hal-hal rinci** berdasarkan literatur/pustaka yang berkorelasi dengan subjek yang dibahas, yang selanjutnya akan dibahas dalam bagian diskusi.
- **Diskusi** menjelaskan detail subjek yang dibahas atau penjabaran dari ulasan, tidak mengulangi ulasan, bagaimana tinjauan pustaka yang dilaporkan dapat memecahkan masalah, serta perbedaan dan kesamaan-kesamaan dengan studi sebelumnya. Bagian ini harus mencakup kelebihan, kekurangan dan kesimpulan dari hasil penelitian.
- **Acknowledgement** untuk semua kontributor penelitian, jika ada, harus dinyatakan secara singkat pada naskah sebelum referensi.

- **Referensi** harus diatur sesuai dengan sistem **Nature**. Pengelola jurnal menyarankan penulis untuk menggunakan aplikasi khusus penulisan referensi **Mendeley** atau lainnya (misalnya : **Endnote, Zotero, ReffWorks**). Silahkan menggunakan **Mendeley** sebagai Manager Citation dan pilih **Nature Style**. Untuk Submit, kami mewajibkan penulis untuk menyertakan **file BibTex** yang dapat di simpan dari Mendeley sebagai file pelengkap.
- harus diberi **nomor** berurutan sesuai urutan di mana sitasi pertama kali disebutkan dalam teks, dituliskan dengan *superscript* dan diletakkan pada akhir teks dalam numerik bukan dalam urutan abjad. Referensi harus valid, 80% berasal dari publikasi dalam 10 tahun terakhir dan mengandung setidaknya 40% referensi primer (dari jurnal, tesis, disertasi, dan dokumen paten). Sumber yang tidak dipublikasikan, seperti naskah dalam tahap persiapan atau komunikasi pribadi tidak dapat diterima sebagai referensi. Hanya sumber yang dikutip dalam teks yang muncul dalam daftar referensi. Nama penulis harus ditulis secara konsisten. Nomor dan volume jurnal harus disertakan. Edisi, penerbit, kota, dan nomor halaman dari buku teks harus disertakan. Referensi download dari internet, mencakup waktu akses dan alamat web, juga harus disertakan. Singkatan dari nama jurnal harus ditulis dengan lengkap. Daftar pustaka pada artikel kajian pustaka **minimal** terdiri atas **25 referensi**.

Format sitasi **artikel jurnal**:

1. Sylvia, A. B., RoseAnn, M. & John, B. K. Hygiene practices and food contamination in managed food service facilities in Uganda. *African J. Food Sci.* **9**, 31–42 (2015).
2. E, A. S. A. H., Hussein, H., W, A. F., E, E. S. & Wasfy, A. Hygienic Practices Among Food Handlers in Dubai. *Int. J. Prev. Med. Reserach* **1**, 101–108 (2015).

Format sitasi **buku**:

1. Adriani, M., Wirjatmadi, B. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. (Penerbit Kencana, 2014).
2. Kuntoro. *Metode Sampling dan Penentuan Besar Sampel*. (Pustaka Melati IKAPI, 2008).

Format sitasi **publikasi elektronik**:

1. Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Situasi Kesehatan Kerja 2015. (2015). Available at: <http://www.depkes.go.id/download.php?file=download/pusdatin/%0Ainfodatin/InfoDatin-2015.pdf.%0A>. (Accessed: 1st January 2018)
2. International Labour Organization. Keselamatan dan kesehatan kerja. (2013). Available at: http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/-asia/-ro-bangkok/-ilo-jakarta/documents/publication/wcms_237650.pdf. (Accessed: 31st January 2018)

Format sitasi **prosiding**:

1. Idrus Jus'at. Penyimpangan positif masalah KEP di Jakarta Utara dan di Pedesaan Kabupaten Bogor Jawa Barat. in *Prosiding WNPG VII* 153–156 (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, 2000).
2. Rachmah, Q., Wantanee, K. Energy Distribution Of Macronutrient Among Adolescents In Indonesia: Secondary Analysis Of Total Diet Study Data. in *4th Asian Academic Society International Conference (AASIC) 2016* 170–176 (2016).

Format sitasi **skripsi, tesis, dan disertasi**:

1. Umasangaji, M. Hubungan Antara Asupan Energi Protein, Status Gizi Dengan Kesehatan Jasmani Pada Anggota Klub Tenis Meja Satelit Dan Salero Star Kota Ternate. (Universitas Politeknik Kesehatan, 2012).
2. Swasono, M. A. Optimasi Pengolahan Kaldu Ayam dan Brokoli dalam Bentuk Instan dan Analisa Biaya Produksi. (Universitas Brawijaya, 2008).

Format sitasi **paten**:

1. Herdian H, Pudjiono PI, Angwar M. Sari tempe kental manis dan proses pembuatannya. HC-H3.02.P01.012.1796/2006.

Semua gambar, ilustrasi, dan foto yang ditampilkan harus relevan, informatif, ringkas, dan disebutkan sumbernya (jika ada), disediakan dalam file (dalam format JPG, JPEG atau TIFF). Jumlah maksimum gambar, ilustrasi, foto, dan tabel dalam artikel **laporan penelitian dan kajian pustaka** adalah **4 (empat)**. Semua gambar, ilustrasi, dan foto harus dipisahkan dari teks naskah. Izin tertulis harus diperoleh untuk penyaduran materi yang sebelumnya sudah diterbitkan (hak cipta); termasuk tabel, gambar, dan teks kutipan yang melebihi 150 kata. Jika menggunakan foto pasien, maka harus disertai formulir izin publikasi yang telah ditandatangani. Salinan surat izin harus disertakan bersama naskah publikasi.

Editor berhak untuk mengedit naskah, mencocokkan naskah dengan ketersediaan jurnal, dan memastikan keringkasan, kejelasan, dan konsistensi penulisan. Semua naskah yang diterima dan ilustrasi yang dicantumkan akan menjadi milik permanen dari penerbit, dan tidak akan diterbitkan di tempat lain secara penuh atau sebagian, cetak atau elektronik, tanpa izin tertulis dari penerbit. Semua data, opini atau pernyataan yang muncul pada naskah merupakan tanggung jawab dari penulis. Dengan demikian, penerbit, dewan redaksi, dan seluruh petugas jurnal *Amerta Nutrition* tidak akan bertanggung jawab atau berkewajiban apapun atas konsekuensi dari ketidakakuratan atau kesalahan data, pendapat, maupun pernyataan.

FORMULIR BERLANGGANAN

Amerta Nutrition

Mohon dicatat sebagai pelanggan Amerta Nutrition

Nama :

Alamat :

Telepon :

Email :

Bersama ini saya kirimkan uang langganan sebesar:

- Untuk wilayah Jawa (sudah termasuk ongkos kirim)
Rp 100.000 (1 issue), volume.....issue..... Tahun.....
- Untuk wilayah luar Jawa (sudah termasuk ongkos kirim)
Rp 125.000 (1 issue), volume.....issue..... Tahun.....
- Untuk wilayah Jawa (sudah termasuk ongkos kirim)
Rp 275.000 (1 volume/4 issue), volume.....issue..... Tahun.....
- Untuk wilayah luar Jawa (sudah termasuk ongkos kirim)
Rp 300.000 (1 volume/4 issue), volume.....issue..... Tahun.....

Uang tersebut telah saya kirim melalui:

- Bank Syariah Mandiri
Rekening nomor 7106223003 a.n. Amerta Nutrition
- pos wesel dengan resi nomor..... tanggal.....

(Foto copy bukti pembayaran terlampir)

.....,

(tanda tangan dan nama terang)



p-ISSN 2580-1163
e-ISSN 2580-9776



MAILING ADDRESS:

Departemen Gizi Kesehatan
Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga
Kampus C, Mulyorejo, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia
Telp. 031-5964808

Email. amertanutr@fkm.unair.ac.id ; amertanutrition@gmail.com

INDEXING BY:

