

# RESPON KADAR GULA DARAH TERHADAP KONSUMSI LUMPIA SEMARANG BASAH DAN GORENG

KARTIKA NURAINI -- E2A009161

(2013 - Skripsi)

Kelebihan asupan makanan dapat menjadi salah satu penyebab terjadinya penyakit gula darah atau diabetes mellitus. prevalensi diabetes mellitus di kota semarang dari tahun 2007-2010 sebesar 10,5%, dengan angka kejadian Diabetes Mellitus sebanyak 68.673 kasus. salah satu makanan camilan khas kota semarang yang sangat diminati adalah lumpia semarang. lumpia semarang adalah camilan terbuat dari kulit lumpia yang diisi rebung dan varian telur atau daging yang mengandung energi yang cukup tinggi, terutama pada lumpia goreng dibandingkan dengan lumpia basah sehingga menjadi pertanyaan apakah konsumsi lumpia semarang beresiko terhadap kenaikan kadar gula darah dan respon kadar gula darah terhadap konsumsi lumpia goreng lebih tinggi dibandingkan lumpia basah. selain itu, aspek kehalalan produk lumpia menjadi hal yang dipertanyakan mengingat lumpia semarang adalah makanan adaptasi dari negara china. tujuan penelitian ini adalah membuktikan adakah perbedaan kadar gula darah subjek penelitian terhadap konsumsi lumpia basah dan goreng yang telah diobservasi kehalalannya. penelitian ini adalah penelitian eksperimental kuasi dengan metode *time series design*. populasi dalam penelitian ini adalah orang dewasa muda usia 20-23 tahun dan jumlah subjek penelitian sebanyak 40. data karakteristik subjek dan konsumsi lumpia dikumpulkan melalui wawancara terstruktur dan pengukuran langsung. analisis data menggunakan Uji Beda Wilcoxon. hasil analisis data menyatakan bahwa pada menit ke 30-60 postprandial terjadi perbedaan kadar gula darah terhadap konsumsi lumpia basah dengan lumpia goreng dengan nilai  $p=0,03$  dan perbedaan penurunan kadar gula darah pada menit ke 60-120 postprandial terhadap konsumsi lumpia basah dan goreng dengan nilai  $p = 0,04$ . kesimpulan dari penelitian ini adalah diketahui ada perbedaan hasil pengukuran respon kadar gula darah antara setelah mengkonsumsi lumpia basah dengan lumpia goreng, yaitu pada menit ke 60 dan 120, pada konsumsi lumpia basah menjadi lebih tinggi dibandingkan konsumsi lumpia goreng pada menit ke 60 dan respon penurunan kadar gula darah setelah konsumsi lumpia basah lebih cepat dibandingkan lumpia goreng

**Kata Kunci:** Kadar gula darah, Lumpia Semarang, Kehalalan