



## Digital Receipt

This receipt acknowledges that Turnitin received your paper. Below you will find the receipt information regarding your submission.

The first page of your submissions is displayed below.

Submission author: Herlina Maria Kristina Jiron  
Assignment title: (Artikel Herlina) PENENTUAN KADA..  
Submission title: PENENTUAN KADAR KARBOHIDRA..  
File name: abstrak\_artikel\_Herlina\_turnit\_baru....  
File size: 270.23K  
Page count: 10  
Word count: 4,016  
Character count: 24,462  
Submission date: 04-Sep-2020 02:26PM (UTC+0700)  
Submission ID: 1379503530

**PENENTUAN KADAR KARBOHIDRAT SINGKONG REBUS PADA PERBEDAAN  
LAMA PEREBUSAN 15, 20 DAN 25 MENIT**

Herlina M. K., Jiron<sup>1</sup>, Farach Khanifah<sup>2</sup>, Iva Milla Hani Rahmawati<sup>3</sup>

<sup>1</sup>STIKes Inan Cendekia Melitika Jombang

<sup>2</sup>email : [herlinajiron97@gmail.com](mailto:herlinajiron97@gmail.com) <sup>3</sup>email : [farach.khanifah@gmail.com](mailto:farach.khanifah@gmail.com) <sup>4</sup>email : [ivamilahama88@gmail.com](mailto:ivamilahama88@gmail.com)

**ABSTRAK**

**Pendahuluan** Ubi kayu atau singkong (*Mandio esculenta Crantz*) merupakan makanan yang memiliki kandungan energi, protein, karbohidrat, lemak, kalsium, zat besi, vitamin B1 dan vitamin C. Komponen karbohidratnya dipecah menjadi kecil sehingga akan menghasilkan kenaikan kadar glukosa darah. Berdasarkan WHO menyebutkan bahwa prevalensi Diabetes Mellitus di Indonesia berada pada urutan keempat terbesar di dunia. Menurut laporan dari RISKESDAS (2007) prevalensi penderita Diabetes Mellitus di Indonesia sebanyak 1,1% meningkat menjadi 1,5% pada tahun 2013. Di daerah Jawa Timur menurut RISKESDAS (2013) menduduki urutan kesepuluh dengan jumlah penderita Diabetes Mellitus terbanyak di Indonesia. Tujuannya untuk menentukan berapa kadar karbohidrat singkong rebus pada perbedaan lama perebusan 15, 20 dan 25 menit dengan suhu 100°C di Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang. **Metode Penelitian** :Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif dengan pengambilan sampelnya secara non probability (teknik *purposive sampling*). Untuk penelitiannya dilakukan pada bulan 3 Juli 2020. Sampel dalam penelitian ini menggunakan singkong yang direbus selama 15, 20 dan 25 menit pada suhu 100°C. Pengukur kadar karbohidrat menggunakan metode *luff schrooff* dengan pengolahan data melalui tahap coding dan tabulating. **Hasil** Dari penelitian ini didapatkan hasil kadar karbohidrat singkong rebus dengan suhu 100°C selama 15 menit diperoleh sebanyak 75,5 gram, selama 20 menit sebanyak 87,7 gram dan selama 25 menit sebanyak 101,6 gram. **Kesimpulan** Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa semakin lama perebusan maka akan semakin tinggi kadar karbohidratnya. **Saran** :Bagi masyarakat diharapkan dapat mengolah singkong layak konsumsi dengan waktu perebusan yang tepat. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat menguji kadar protein singkong rebus tersebut.

**Kata Kunci** : Singkong, Karbohidrat

**DETERMINATION OF THE CARBOHYDRATE CONTENT OF BOILED CASSAVA  
IN THE OLD DIFFERENCES OF BOILED 15, 20 AND 25 MINUTES**

**ABSTRACT**

**Instruction** A diet of wood, or cassava, is a food of energy content, protein, carbohydrates, fat, calcium, iron, vitamin B1, and vitamin C; the carbohydrate component is cut down to a level, thus leading to a rise in blood glucose. According to who, the prevalence of Diabetes Mellitus in Indonesia is the fourth largest in the world according to a report by the RISKESDAS (2007) prevalence of suffers. Diabetes Mellitus in Indonesia by 1,1% increased to 1,5% by 2013. In East Java according to RISKESDAS (2013) Diabetes Mellitus in the second largest single population in Indonesian. The goal is to determine how much cassava carbohydrate are on the boil of the oldest-foam difference 15,20 and 25 minutes with 100°C in Ngoro District, Jombang Regency. **Research purposes** : The method used in this study is descriptive with non-probability sampling (*purposive sampling*). For this research was conducted on July 3, 2020. The sample the study used cassava boiled for 15, 20 and 25 minutes at 100°C. Measuring carbohydrate levels using the *luff schrooff* method by