

# Modifikasi Brownies



Solusi Selingan Sehat untuk Diabetes Mellitus



kknpannung@gmail.com



@kknt13\_panggung

# DAFTAR ISI

- 01** Manfaat Camilan Sehat bagi Diabetes
- 02** Bahaya Gula Berlebih
- 03** Alternatif Bahan Brownies untuk Penderita Diabetes
- 04** Resep Brownies Modifikasi Rendah Gula
- 05** Tips Menyajikan Brownies Sehat
- 06** Gaya Hidup CERDIK untuk Diabetes
- 07** Kesimpulan



# Mengapa Perlu Camilan Sehat bagi Diabetes?



Bagi penderita diabetes, memilih makanan ringan bukan sekadar soal selera, tapi juga kesehatan. Camilan manis sering menjadi godaan, padahal konsumsi gula berlebih dapat memicu lonjakan kadar gula darah. Brownies sehat hadir sebagai alternatif agar penderita diabetes tetap bisa menikmati manisnya kue cokelat tanpa khawatir.



# Mengenal Bahaya Gula Berlebih

Gula adalah sumber energi utama bagi tubuh, namun jika konsumsi gula yang berlebihan dapat menimbulkan berbagai dampak negatif bagi kesehatan. Gula berlebih biasanya berasal dari makanan dan minuman manis seperti permen, kue, minuman bersoda, dan jus buah yang ditambah gula.

## 01 Obesitas

Gula mengandung kalori tinggi tanpa nutrisi penting. Konsumsi gula berlebih meningkatkan asupan kalori yang dapat menyebabkan penumpukan lemak dan obesitas.

## 02 Gangguan Metabolisme

Konsumsi gula berlebih dapat menyebabkan gangguan metabolisme dengan memicu resistensi insulin, yang mengganggu pengaturan gula darah dan meningkatkan risiko diabetes, obesitas, serta penyakit jantung.

## 03 Diabetes

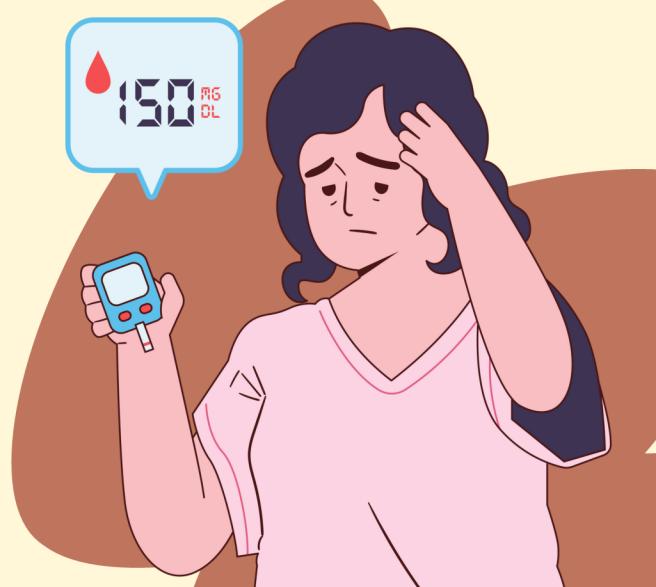
Diabetes adalah penyakit yang terjadi saat tubuh tidak dapat mengatur kadar gula darah dengan baik. Hal ini disebabkan oleh produksi insulin yang kurang atau penolakan tubuh terhadap insulin. Gejalanya meliputi sering haus dan buang air kecil, serta lemas. Tanpa penanganan yang tepat, diabetes dapat menyebabkan komplikasi serius pada jantung, ginjal, dan saraf.

## 04 Penyakit Kardiovaskular

Konsumsi gula berlebih dapat meningkatkan risiko penyakit kardiovaskular. Hal ini terjadi karena gula meningkatkan kadar gula dan lemak darah, yang memicu peradangan dan tekanan darah tinggi. Kondisi ini bisa menyebabkan penumpukan plak di pembuluh darah, yang berujung pada penyakit jantung, stroke, dan masalah pembuluh darah lainnya.

## 05 Gangguan Kognitif

Konsumsi gula berlebih dapat menyebabkan gangguan kognitif dengan memicu peradangan dan stres oksidatif di otak. Hal ini dapat menurunkan kemampuan memori, konsentrasi, dan fungsi otak secara keseluruhan.



# Alternatif Bahan Brownies untuk Penderita Diabetes



## 01 TEPUNG

Oat flour, almond flour, atau tepung gandum utuh



## 02 PEMANIS

Stevia, eritritol, atau madu (secukupnya)



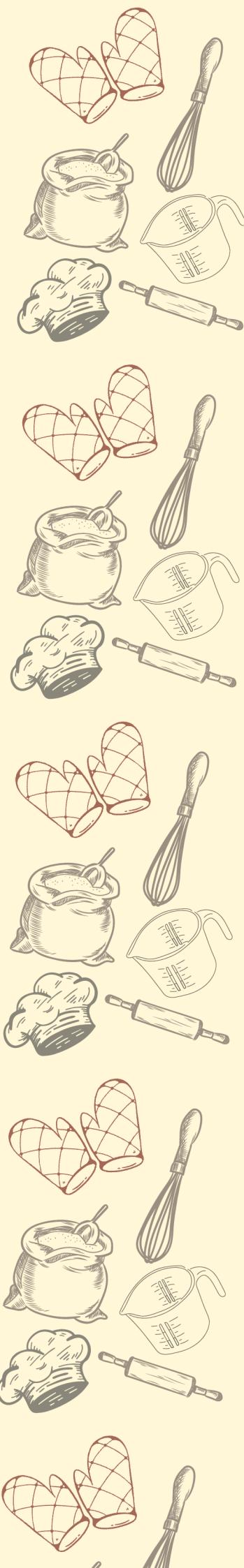
## 03 LEMAK

Minyak zaitun / minyak kelapa daripada margarin tinggi trans-fat



## 04 TAMBAHAN SEHAT

Kacang almond, dark chocolate 70%, chia seed



# Resep Brownies Modifikasi Rendah Gula

## Bahan



Tepung kacang tanah



Telur Ayam



Pisang Raja



Susu Skim



Coklat bubuk



Oat



Minyak Kelapa



Kayu Manis



Coklat bubuk



Vanili



Garam



Gula Palm

## Alat



Mangkok



Sendok



Gelas ukur



Kompor



Teflon



Oven



Loyang



Solet



Blender



Whisk



Pengayak



Timbangan Digital

# Resep Brownies Modifikasi Rendah Gula

## Cara Membuat

01



Lelehkan 70 gr coklat batang dengan minyak kelapa sawit 110 ml

02



Haluskan oat instan 50 gr, pisang raja 150 gr campurkan susu skim 200 ml lalu blender.

03



Siapkan 2 btr telur, gula palm 135 gr. Kocok rata hingga gula larut jangan sampai mengembang.

04



Tuangkan pisang dan oat yang sudah dihaluskan

05



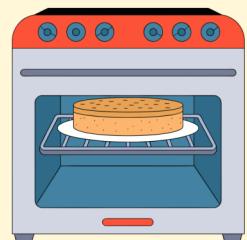
Campurkan bahan kering 100 gr tepung kacang tanah, 35 gr coklat bubuk,  $\frac{1}{2}$  sdt bubuk kayu manis terakhir tuangkan 1 sdt vanili, lalu aduk.

06



Tuangkan adonan brownies kedalam Loyang yang sudah dikasih kertas kue

07



Masukkan adonan ke dalam oven 170 C selama 25-30 menit.

08



Tes kematangan adonan yaitu dengan menusukkan tusukan ke adonan, jika tidak ada adonan yang lengket maka brownie sudah siap disajikan.

09



Brownies siap disajikan.

# Tips Menyajikan Brownies Sehat



## STEP 1

Sajikan dalam potongan kecil (porsi terkontrol).

## STEP 2

Padukan dengan buah segar seperti stroberi atau blueberry.

## STEP 3

Konsumsi sebagai camilan, bukan pengganti makan utama.

## STEP 4

Simpan di wadah kedap udara agar tetap lembut.

# GAYA HIDUP CERDIK UNTUK DIABETES

Selain memilih camilan sehat, penderita diabetes dianjurkan untuk menerapkan gaya hidup CERDIK. Berikut Apa Itu Gaya Hidup CERDIK itu??



**Mengecek gula darah, tekanan darah, dan kolesterol secara berkala.**

Contoh: Periksa gula darah setiap 1–3 bulan di puskesmas atau klinik.



**Enyahkan asap rokok**

**Hindari merokok dan paparan asap rokok karena memperparah komplikasi diabetes.**

Contoh: Tidak merokok dan menghindari tempat penuh asap rokok.



**Rajin aktivitas fisik**

**Olahraga teratur untuk menjaga berat badan ideal dan gula darah stabil.**

Contoh: Jalan kaki 30 menit setiap pagi atau bersepeda santai.



**Diet sehat seimbang**

**Mengatur pola makan sesuai kebutuhan tubuh, bukan asal kenyang.**

Contoh: Makan nasi merah, sayur, ikan, buah rendah gula (apel, pir).



**Istirahat cukup**

**Tidur 7–8 jam per hari agar metabolisme tubuh tetap baik.**

Contoh: Tidur malam sebelum jam 11 dan hindari begadang.



**Kelola stres**

**Mengendalikan emosi dan pikiran agar gula darah tidak mudah naik.**

Contoh: Rutin meditasi, berdoa, menulis jurnal, atau melakukan hobi.

# KESIMPULAN

Brownis tidak harus menjadi musuh bagi penderita diabetes. Dengan modifikasi bahan dan porsi yang tepat, brownis bisa menjadi solusi cemilan sehat yang tetap lezat.