

INTISARI

Uji Hedonik Bubur Instan Berbahan Dasar Beras Merah (*Oryza nivara*), Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), dan Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) untuk Mengatasi Diabetes Melitus dan Dislipidemia pada Lansia di DIY

Aufa Amalia¹, Toto Sudargo², Setyo Utami Wisnusanti²

Latar belakang: Lansia mengalami penurunan fungsi organ tubuh seiring dengan pertambahan usia seperti penurunan fungsi organ pencernaan. Oleh karena itu, lansia memerlukan makanan dengan tekstur lunak supaya mudah dicerna. Selain itu, diabetes melitus dan dislipidemia merupakan permasalahan yang sering dialami oleh lansia. Konsumsi makanan yang mengandung serat pangan dan omega-3 dapat mencegah diabetes melitus dan dislipidemia. Pada penelitian ini pengembangan produk pangan dilakukan dengan menggabungkan beberapa bahan pangan seperti beras merah, labu kuning, dan ikan tuna dalam bentuk bubur instan.

Tujuan: Mengetahui tingkat kesukaan panelis dari parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan bubur instan berbahan dasar beras merah, labu kuning, dan ikan tuna pada lima formulasi yang berbeda.

Metode: Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Dietetik dan Kuliner serta Ruang Tutorial Program Studi Gizi Kesehatan FK-KMK UGM pada bulan September 2021. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 taraf perlakuan yang diberikan variasi proporsi tepung beras merah, tepung labu kuning, dan tepung ikan tuna. Subjek dalam penelitian ini merupakan panelis tidak terlatih dalam keadaan sehat yang berusia ≥ 18 tahun. Setiap panelis diberikan 5 sampel dengan kode acak, dimana berat setiap sampel ± 12 gram.

Hasil: Hasil analisis statistik menunjukkan perbedaan yang signifikan pada parameter warna ($p=0,000$) dan aroma ($p=0,002$). Sementara itu, perbedaan yang tidak signifikan ditunjukkan oleh parameter rasa ($p=0,269$), tekstur ($p=0,596$), dan keseluruhan ($p=0,089$).

Kesimpulan: Formulasi yang memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada seluruh parameter, yaitu formulasi kontrol (F0). Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan guna memperoleh bubur instan dengan karakteristik sensoris lebih baik sehingga dapat meningkatkan daya terima bubur instan.

Kata Kunci: uji hedonik, bubur instan, bubur lansia, diabetes melitus, dislipidemia

¹Mahasiswa Program Studi S1 Gizi Kesehatan FK-KMK UGM

²Dosen Program Studi S1 Gizi Kesehatan FK-KMK UGM

ABSTRACT

Hedonic Test of Instan Porridge Made from Brown Rice (*Oryza nivara*), Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata*), dan Tuna Fish (*Thunnus sp.*) to Overcome Elderly with Diabetes Melitus and Dyslipidemia in DIY

Aufa Amalia¹, Toto Sudargo², Setyo Utami Wisnusanti²

Background: The elderly experience a decrease in the function of the body's organs with age such as a decrease in the function of the digestive organs. Therefore, the elderly need food with a soft texture so that it is easy to digest. In addition, diabetes mellitus and dyslipidemia are problems that are often experienced by the elderly. Consumption of foods containing dietary fiber and omega-3 can prevent diabetes mellitus and dyslipidemia. In this study, the development of food products was carried out by combining several food ingredients such as brown rice, pumpkin, and tuna fish in the form of instant porridge.

Objective: To determine the level of preference of the panelists from the parameters of color, aroma, taste, texture, and overall instant porridge made from brown rice, pumpkin, and tuna in five different formulations.

Methods: This research was carried out at the Dietetics and Culinary Laboratory and the Tutorial Room of the Nutrition and Health Undergraduate Program FK-KMK UGM in September 2021. The experimental design used was a Completely Randomized Design with 5 levels of treatment was given variations in the proportions of brown rice flour, pumpkin flour, and tuna fish flour. The subjects in this study were untrained panelists in good health aged ≥ 18 years. Panelist were given 5 samples with a random code where the weight of each sample was ± 12 grams.

Results: The results of statistical analysis showed significant differences in the parameters of color ($p=0.000$) and aroma ($p=0.002$). Meanwhile, the insignificant difference was indicated by the parameters of taste ($p=0,269$), texture ($p=0,596$), and overall ($p=0,089$).

Conclusions: The formulation that obtained the highest average value for all parameters was the control formulation (F0). Further research is important to do in order to obtain instant porridge with better sensory characteristics so as to increase the acceptability of instant porridge.

Keywords: hedonic test, instan porridge, elderly porridge, diabetes melitus, dyslipidemia

¹Student of Nutrition and Health Undergraduate Program, Faculty of Medicine, Public Health and Nursing Universitas Gadjah Mada

²Lecturer of Nutrition and Health Undergraduate Program, Faculty of Medicine, Public Health and Nursing Universitas Gadjah Mada